



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

6 adet dolmalık yeşil biber  
2 çay bardağı sıcak su  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
200 gr. pirinç  
300 gr. kuru soğan  
1 çorba kaşığı kuşüzümü  
1 çorba kaşığı çamfıstığı  
1 küp şeker  
1 çorba kaşığı bahar  
Tuz

### YAPILIŞI

Zeytinyağı tencereye konulur. Hafif ısındığında ince doğranmış soğanlar ilave edilerek yanmadan sarartılır. Üzerine önceden tuzlu suda yarım saat bekletilmiş pirinç süzülüp eklenir. 5 dk soğanla birlikte pişirildikten sonra, üzerine suda bekletilen kuşüzümü, çamfıstığı, tuz ve şeker eklenerek 1 dk. karıştırılır. Daha sonra sıcak su eklenerek 15 dk. pişirilerek ateşten alınır. 15 dk. dinlendirildikten sonra üzerine bahar eklenerek karıştırılır. Biberler üst kısımdan delinerek içleri temizlenir. Hazırlanan harçla doldurularak üstü bir domates parçası veya çıkartılan biber parçası ile kapatılarak dik olacak şekilde tencereye dizilir. Bir çay bardağı sıcak su ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı eklenerek hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Soğutularak servis edilir.