



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

1/2 Kg dolmalık biber
2 su bardağı pirinç
1 baş soğan
2 yemek kaşığı salça
1/2 bağ dereotu
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı reyhan
1 çay kaşığı nane
1 fincan zeytinyağı

Biberlerin içleri temizlenir zeytin yağında soğanlar kavrulur, salça eklenir. Yıkılarak suyu süzölen pirinçler eklenir, kavrulur, şeker, tuz, baharat ve dereotu eklenerek karıştırılır kapağı kapatılarak demlenmeye bırakılır. Biberlerin içleri doldurulur tek sıra halinde tencereye yerleştirilir üzerine 2 su bardağı su 1 yemek kaşığı biber salçası karıştırılarak gezdirilir 2 yemek kaşığı zeytin yağında gezdirilerek kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir.

