



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

750gr, dolmalık biber
250 gram pirinç
1 su bardağı zeytinyağı
4 adet domates
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 demet nane
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
tuz
500 gram soğan

Soğanları ince ince doğrayıp kızgın yağda pembeleştirin. 250 gram pirinci ıslattıktan sonra suyunu süzüp soğanlara katın, birlikte kavurun, domates ve 2 bardak sıcak su koyduktan sonra hafif ateşte pişirin. Daha sonra diğer malzemeyi de ilave ederek iyice karıştırıp biberlere doldurun. Düz birtepside hafif ateşte pişirin.

[ML® Çökelekli Biber Dolması için tıklayın](#)