



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

500 gr dolmalık biber
1 orta boy soğan
4 adet domates
1.5 su bardağı dolmalık pirinç
4 adet teze soğan
yarım demet maydanoz
yarım demet nane
yarım demet dereotu
½ su bardağı ravika zeytinyağı
tuz, karabiber

Soğanı, taze soğanı, maydanoz, nane ve dereotunu ince ince doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Bir kaba bu malzemelerle birlikte pirinç, tuz, karabiber ve zeytinyağını da ilave edip iyice karıştırın. Biberlerin saplarını çıkardıktan sonra içini iyice yıkayın. Hazırlamış olduğunuz harcı biberlerin içine doldurun. Ayrı bir yerde domatesleri dilimleyin ve domates dilimleri ile biberlerin ağız kısımlarını kapatın. Hazırlamış olduğunuz biberleri bir tencereye dizin. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirip yeteri kadar sıcak suyu ilave edin. 30 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra soğuk olarak servis yapın

