



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

<https://migros.com.tr>

10 adet dolma biberi  
2 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
Orta boy soğan  
1 su bardağı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı çam fıstığı  
1 tatlı kaşığı tepeleme toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1/2 bardak su  
3/4 limon suyu  
1 demet maydanoz  
Nane  
Yarım demet dereotu  
Tuz  
Yenibahar

Pirinçleri yıkayın ve ılık suda 20 dakika bekletin. Kuş üzümünü de aynı şekilde ılık suda ortalama 40 dakika (biraz yumuşayana kadar) bekletin. Soğanları ince şekilde doğrayın. Geniş bir tencerede 2 kaşık zeytinyağı ile fıstıkları pembeleştirin. Zeytinyağının kalanını ve ince doğradığınız soğanları ekleyin orta ateşte pembeleşene kadar çevirerek pişirin. Pirinçleri ilave edin 3-4 dakika kavurun sonra; tuz, şeker, kuş üzümü, baharatlar ve sıcak suyu ilave edin. Karıştırıp kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Suyu çektikten sonra ateşten alın ve ince kıyılmış yeşillikleri ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

