



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

<https://migros.com.tr>

10 dolma biberi
1 su bardağı pirinç
1 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
Karabiber
Tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 büyük domates

1. Tencereye yarım çay bardağı zeytinyağını alıp ısıtalım ve fıstıkları ekleyip 5 dakika kavuralım.
2. Yemeklik şekilde doğradığımız soğanları ekleyelim ve 5 dakika daha kavuralım.
3. Pirinçleri yıkayıp suyunu süzdükten sonra soğanların üzerine ekleyelim ve karıştırarak renkleri şeffaflaşana dek kavuralım.
4. 1 tatlı kaşığı tuzu, şekeri, yenibaharı, tarçını ve karabiberi ekleyip güzelce karıştıralım.
5. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyelim ve kapağını kapatarak suyunu çekene dek pişirelim.
6. Biberlerin sap kısmını çıkartalım ve çekirdeklerini ayıklayalım.
7. Fazla bastırmadan biberlerin içlerini harçla dolduralım.
8. Üzerlerini domates parçalarıyla kapatalım ve tencereye dizelim.
9. 2-3 bardak suyu, 1 tatlı kaşığı tuzu ve yarım çay bardağı zeytinyağını ekleyerek su kaynayana kadar harlı ateşte daha sonra kısık ateşte pişirelim.

