ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 kilo dolmalık biber
300 gram dolmalık pirinç
1 bardak zeytinyağı
3 adet domates
5 bas kuru soğan
1 kaşık çamfıstığı
1 kasık kuşüzümü
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1/2 avuç taze nane
yeteri kadar tuz, yenibahar, karabiber ve tarçın (isteyenler 1 kahve kaşığı toz şekeri de katabilirler)
1 limon

Önce dolmaya konacak içi hazırlamalı. Soğanları kare şeklinde (yemek soğanı) ince doğramalı ve büyükçe bir tencereye koymalı. Fıstığı yıkayıp kuruladıktan sonra soğana katmalı. Zeytinyağını da döktükten sonra kabı orta ısılı ateşe oturtmalı. Fıstıklar hafif pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurmalı. Pirinci ayıklayıp el dayanabilecek kadar sıcak suda yirmi dakika kadar ıslatmalı. Tenceredeki fıstıklar pembeleşmeye başlayınca suyunu süzüp pirinci katmalı. Sonra bir tahta kaşık yahut kevgirle karıştırarak pirinçler şeffaflaşıncaya kadar kavurmalı.
Pirinçler şeffaflaşınca bunları örtecek kadar ılık su katmalı. Yıkanmış kuş üzümünü, kabukları soyulduktan çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçücük parçalara doğranmış iki domatesi, tuzu katmalı, (isteyenler şekeri de katabilirler) ve kabın kapağını örtüp suyunu çekinceye kadar içindekileri orta ısılı ateşte pişirmeli. Tencereyi ateşten indirince temizlenip yıkandıktan sonra kıyılırcasına ince doğranmış nane, dereotu ve maydanozu katmalı, (birer tutam dereotuyla maydanozu süsleme işine ayırmayı unutmamalı.) Yenibahar, tarçın ve karabiberi de serptikten sonra harcı iyice karıştırmalı. Bu işleri yaparken beri yanda da biberlerin sap taraflarından birer kapak açmalı. Kapaktaki ve içlerindeki çekirdeklerle çekirdek yataklarını çıkarıp atmalı. Bol suda yıkamalı ve bir süzgeçte süzülmeye bırakmalı.
Harç hazır olunca pek sıkı olmamak üzere biberleri bununla doldurmalı; kapaklarını örtmeli ve düzenli bir şekilde tencereye yerleştirmeli. Kalan domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince ince doğramalı ve biberlerin üstüne yaymalı, iki bardak kadar da su koyduktan sonra kabı ateşe oturtmalı ve biberlerle pirinç yumuşayıncaya kadar dolmayı pişirmeli. Bu arada pirincin çok fazla yumuşamamasına dikkat etmek lâzımdır. Çünkü zeytinyağlı dolmalarda pirincin biraz dirice olması makbuldür. Dolma pişince, kabı ateşten indirmeli ve ağzı açık olarak bir kenarda tutmalı. Dolmalar soğuyunca bunları düzenli bir şekilde alıp servis tabağına yerleştirmeli. Tabağın çevresini limon dilimleri, maydanoz ve dereotuyla süslemeli ve öyle servis yapmalı.

ML® Kaplama Biber Kızartması için tıklayın
ML® Kaplama Biber Kızartması (görsel)

© lezzetler.com tarif no:12457 • adı:ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI • gönderen:DARI • indirme tarihi:26.03.2025 - 16:46