



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

<https://yemek.name>

1 su bardağı pirinç
½ kg dolmalık biber
3 adet soğan
1 adet domates
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 + ½ su bardağı sıcak su
½ demet nane
½ demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
Tuz
Karabiber

Bir tencerede ½ çay bardağı zeytinyağı ile dolmalık fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine ince ince doğradığınız soğanları ekleyip biraz pişirin. Kuş üzümünü, toz şekerini ve ayıklayıp yıkadığınız pirinci ilave edin. Pirinçler şeffaflaşmaya kadar kavurun. Tuzu, karabiberi, kuru fesleğeni ve 1 su bardağı sıcak suyu ekleyip pirinç suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. İç malzeme pişince, ince ince doğradığınız taze nane ve maydanozu ekleyin, karıştırıp demlenmeye bırakın. Biberleri ayıklayıp yıkayın. İç malzemeyi biberlerin içine doldurun, ağızlarını domates ile kapatın. Bir tencereye yerleştirin. Üzerine ½ çay bardağı zeytinyağı ve ½ su bardağı sıcak suyu ekleyin. Biber kabukları yumuşayınca kadar, yaklaşık 20 dakikapişirin.

Not: Bu dolma içi tarifini kullanarak zeytinyağlı patlıcan, kabak veya domates dolması da yapabilirsiniz.

