



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

2 su bardağı pirinç
1 kilodan fazla dolma biber
1 baş soğan
2 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
3 tatlı kaşığı tuz
1 paket dolmalık fıstık
1 paket kuş üzümü
1 çorba kaşığı şeker
Böl nane, pulbiber, karabiber ve sumak
1 su bardağı su
Ağız için:
3 doğranmış domates
Pişirmek için:
Baharatlı ve salçalı sos

Pirinçleri yıkayalım süzelim. Yayvan tenceremize soğanları ince kıyalım yağımızı ekleyelim salçamızı ekleyelim kavuralım. Pirinçlerimizi koyalım tekrardan kavuralım. Kuş üzümü, fıstık ve nane ekleyelim. Tuzunu ve baharatını koyup suyunu da ilave ettik mi biraz çekmesini bekleyelim. Yıkanmış temizlenmiş dolma biberlerimizin içini yarıya kadar dolduralım ağızını domates parçaları ile kapatalım. Tenceremize dik şekilde dizelim. Sıcak su ve salçayı eritemiz azıcık da baharat katalım ve sos hazırlayalım biberlerin başından dökelim. Kısık ateşte suyunu kontrol ederek pişirelim.

Not: İsteyen fırına da verebilir.

