



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 kilo dolmalık biber
300 gr. pirinç
1 bardak zeytinyağı
3 adet domates
5 adet soğan
1 kaşık şeker
1 kaşık fıstık
1 kaşık üzüm
Maydanoz
Nane dereotu
Baharatlar

Biberleri ayıklayıp yıkayın. Zeytinyağlı dolma içi hazırlayın. Pirinçler hafif şeffaflaşınca 2 domatesin kabuklarını soyup fındık büyüklüğünde doğrayıp bununla da kavurup suyunu koyun. Biberlerin içine kafi derecede içi doldurun. Çok sık olmasın.Domatesleri üzerlerine muntazam kesip kapatın.2 bardak su ilave edip orta hararetli ateşte biber ve pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Kabında soğutup servis tabağına yerleştirin. Limon dilimleri ve maydanozla süsleyin.

