



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

8 tane iri dolmalık biber
3 orta boy soğan
1 domates
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuşüzümü
1 su bardağı pirinç
½ su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
4-5 dal maydanoz
4-5 dal dereotu
4-5 dal nane
Yenibahar
Karabiber
Şeker
Tuz

Biberlerin saplarını zarar vermeden çıkarın. Zeytinyağını kızdırın, çam fıstıklarını hafif kavurun. Üzerine ince kıyılmış soğanları ilave edin, kahverengileşinceye kadar kavurmaya devam edin. Pirinç, 1.5 su bardağı su, kuşüzümü, şeker, tuz, karabiber ve yenibaharı ekleyip, suyunu çekene kadar pişirin. Maydanoz, dereotu ve naneyi ince kıyın iç malzemesine ekleyin, iyice karıştırın. İlinan harcı biberlere doldurun. Domatesi iri iri doğrayarak biberlere kapak yapın. Üzerine yarım su bardağı suyu ekleyerek, biberler pişene kadar kaynatın.

