



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

- 10-12 adet dolmalık biber
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 orta boy soğan, yemeklik doğranmış
- 2 orta boy soğan, halka halka doğranmış
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 1 küçük paket dolmalık fıstık, önceden yağsız olarak tavada kavrulmuş
- 1 küçük paket kuş üzümü, ılık suda bekletilmiş
- 1/2er çay kaşığı yenibahar, kimyon, karabiber
- Tuz
- Yarım demet taze nane, kıyılmış
- Yarım demet dereotu, kıyılmış
- 5 yaprak kurutulmuş domates

Pirinç 1/2er tatlı kaşığı tuz limon suyu ilave edilmiş ılık suda yarım saat bekletin. Daha sonra bol suyla birkaç kez yıkayıp süzün. Pirinciniz hazırdır.

Tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca yemeklik doğranmış 2 adet soğanı, toz şeker ve 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte, soğanlar iyice yumuşayıp karamelize olana dek pişirin.

Pirinç ilave edin. Sürekli karıştırarak 10 dakika boyunca kavurun. Dolmalık fıstıkları, suda bekletip süzdüğünüz kuş üzümünü, tuzu ve baharatını ilave edin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra 1 su bardağı sıcak suyu ilave edin. Önce yüksek ateşte 1 dakika kadar pişirin. Daha sonra ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın ve pirinç suyunu çekene dek pişirin. Pirinçler suyunu çekince kıyılmış yeşillikleri ilave edin. İç harcı karıştırıp soğumaya bırakın.

Hazırladığınız iç malzemeyi kapağını kesip çekirdeklerini temizlediğiniz dolmalık biberlerin içlerine doldurun. Kesmiş olduğunuz kapağını da biberlerin üzerine kapatın.

Halka halka doğranmış kalan 2 adet soğanı ve kurutulmuş domatesleri tabanı düz bir tencerenin dibine, hiç boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Üzerlerine dolmalık biberleri yerleştirin. Kalan zeytinyağını ve 1 su bardağı suyu dolmaların üzerine dökün. Tencerede önce yüksek ateşte birkaç dakika pişirin, daha sonra ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika sonra ocaktan alın. Dilerseniz servis tabağına aldıktan sonra dolmaların üzerine bir miktar sızma zeytinyağı dökebilirsiniz.



