



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

3'er adet kırmızı ve yeşil biber
1 kg soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı yenibahar
Yarım demet dereotu ve maydanoz
2 adet limon
2 adet domates
Tuz

Biberlerin tohumlarını temizleyip, kenara alın. Doğranmış soğana tuz ekleyip 10 dakika dinlendirin. Zeytinyağı ve soğanı tencereye alıp, rengi dönene kadar kavurun. Dolmalık fıstık ilave edip, kavurmaya devam edin. Pirinç, kuşüzümü, yenibahar, kıyılmış dereotu, maydanoz, limon ve tuz ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp, demlenmeye bırakın. Biberlerin içlerini, harçla doldurup, ağızlarını dilimlenmiş domatesle kapatın. Tencereye yerleştirip, yarıya gelecek kadar su ilave edin.

