



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

12 adet dolmalık biber  
16 yemek kaşığı pirinç  
2 adet orta boy soğan  
1 su bardağı zeytinyağı  
2 adet domates  
2 yemek kaşığı kuş üzümü  
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı toz nane  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım demet maydanoz  
Yarım limon  
1 tatlı kaşığı tuz

Dolmalık biberleri yıkayın. Biberi zedelemeyen bıçak yardımıyla ya da parmağınızla saplarını çıkarın ve çekirdeklerini temizleyin.

Soğanları yemeklik doğrayın, domateslerin kabuklarını kalınca soyup bir kenara ayırdıktan sonra yemeklik doğrayın. Soğanları pembeleşene kadar zeytinyağında kavurun. Üzerine pirinç, kuş üzümü ve maydanoz harici tüm malzemeleri ekleyip fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin. Kavurma işleminin sonunda kıyılmış maydanozları ve üzümü ekleyin. Harca 1,5 bardak sıcak su ekleyerek suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirin.

Hafif ılınan harcı biberlere çok sıkıştırmadan doldurun, üstlerini ayırdığınız domates kabuklarıyla kapatın. Dolmaları kenarında boşluk kalmayacak şekilde tencereye dizin ve biberlerin yarısına gelecek şekilde su doldurun. Kısık ateşte ara sıra kontrol ederek pişirin. Soğuk olarak servis yapın.

