



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 kilogram dolmalık biber  
2 su bardağı pirinç  
8-10 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı kuş üzümü  
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
2 tatlı kaşığı nane  
Yarım limonun suyu  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
2 adet kesme şeker  
1,5 su bardağı zeytinyağı  
2 tatlı kaşığı tuz

Soğanları ince ince kıyın. Soğan, tuz ve fıstıklar pembeleşene kadar 1,5 su bardağı yağda kısık ateşte kavurun. 2 adet kesme şekeri de bu sırada atın. Sonra pirinçleri ayıklayın, soğuk suda yıkayın, suyu süzün ve tencereye ekleyerek kavurmaya devam edin. Yarım saat kavrulduktan sonra 1 su bardağı sıcak su ilave edip demlenmeye bırakın. Demlendikten sonra diğer tüm malzemeleri ekleyerek karıştırın. Dolmalık biberleri yıkayıp içlerini çıkarın. Hazırlanan içle dolmaları doldurun, üstlerine birer dilim domatesle kapak yapın. Dolmaları tencereye tek sıra halinde dizin. Dolmaların yarısına kadar gelecek biçimde kaynamış su ekleyin. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Soğutup servis tabağına alın, limon dilimleri ve maydanoz ile süsleyin.

