



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 demet nane
1 demet maydanoz
1 su bardağı zeytinyağı
1 kutu küp domates
2 tatlı kaşığı yenibahar
2 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı toz şeker
20 dolmalık orta boy biber
250 gram pirinç
750 gram kuru soğan
2 kahve fincanı dolma fıstığı
1 kahve fincanı kuş üzümü
Tuz
Karabiber

Dolmalık biberleri zedelemeyen saplarını çıkarıp, çekirdeklerini boşaltarak, büyük bir tencerede su içinde bırakın. Soğanları yemeklik doğrayıp, zeytinyağı içinde iyice kavurun. Soğanlar iyice yumuşayınca daha önce yıkanmış süzölmüş pirinci soğanlara katarak, orta ateşte kavurmaya devam edin. Pirinçler taneleşince üzerine 1 kutu küp domates koyup, karıştırarak kavurmaya devam edin. Sırasıyla dolmalık fıstık, yıkanmış sapı ayıklanmış kuş üzümü, ince kıyılmış nane, maydanoz, tuz, karabiber, toz şeker, yenibahar, tarçın ilave ederek, pirincin diriliğine bakıp demleme için su gerekip gerekmediğine karar verin.

Pirinç suyunu çekince, tencere kapağını kapatıp, ateşi söndürerek dolma içini demlenmeye bırakın. Dolma içi hiçbir zaman pilav yumuşaklığında olmamalıdır. Soğumuş olan dolma içini sudan çıkarıp, süzdüğünüz biberlerin içine doldurun. Ağız kısmını, kabuklu olarak domatesle kapatıp, dik olarak pişirileceği tencereye yerleştirin. Üzerine 1 bardak su koyup, kapağı kapatarak pişmeye bırakın. Eğer çatal batırdığınızda biber rahatça deliniyorsa, dolma pişmiştir.

Soğumuş biber dolmalarının fırınlanması ayrı bir lezzet ve görünüm sağlar. Kapaktaki domates ve biberin üst kısımları hafif yanana kadar fırınlayabilirsiniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 03.02.2022