



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 kilogram dolmalık biber

İçerik için:

2 su bardağı pirinç

3 büyük kuru soğan

2 büyük domates

Yarım demet maydanoz

Yarım demet taze nane

1 çay bardağı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Kimyon

Dolmalık biberleri temizleyip yıkayın. Harcı için bir tencerede küçük doğranmış soğanları kavurun. Yıkadığınız pirinçleri ilave edip kavurun. Rendelediğiniz domatesleri ilave edip biraz su ekleyerek pirinçler şişene kadar pişirin. En son kıyılmış maydanoz, nane, tuz ve baharatları ilave edip ocaktan alın.

İlininca biberleri gevşekçe doldurup tencereye dizin. Üzerlerine hafifçe sıvı yağ gezdirip tencereye biraz su koyun ve pişirin.

