



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 kg dolmalık biber  
4 adet orta boy soğan  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağından biraz fazla pıncı  
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
2 çorba kaşığı kuşüzümü  
Yeteri kadar su  
Yarımşar demet maydanoz, nane, dereotu  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 tatlı kaşığı bal  
1'er çay kaşığı kımıyon, kekık, karabiber, tarçın, tuz  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Üzerine:  
Yarım türk kahvesi fincanı zeytinyağı

Zeytinyağı, eritip ılıtın. Baklava yufkalarını tepsinizin büyüklüğünde kesin. Tepsinizi yağlayıp 20 adet baklava yufkasını aralarına tereyağı sürerek kat kat içine yerleştirin. Üzerine fıncığı serpin. Kalan 20 adet yufkayı da aralarına tereyağı sürerek aynı şekilde tepsiye yerleştirin. Küçük kareler halinde kesin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Şerbet için süt, su ve şekeri bir tencereye alın. Şeker eriyinceye kadar sürekli karıştırarak ısıtın. Şeker tamamen eriyince kaynatmadan ocaktan alın. Tatlı fırından çıkınca 1-2 dakika dinlendirdikten sonra sıcak tatlıya ılık şerbetini dökün. Soğuyunca üzerine Hindistan cevizi serperek servis edin.

