



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 kilogram dolmalık biber
2 adet kuru soğan
1 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
Birkaç dal taze nane
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım kahve fincanı kuş üzümü
Yarım kahve fincanı kadar dolmalık fıstık
1 adet büyük boy domates
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Öncelikle iç malzemesi için kuru soğanları doğrayın ve yarım çay bardağı zeytinyağında kavurun.

Soğanlar kavrulunca rendelenmiş veya robottan geçirilmiş 1 adet domatesi ekleyin ve karıştırın.

Yıkamış ve suyu süzölmüş pirinçleri ilave ederek hafifçe kavurun.

Dolmalık fıstıklar, kuş üzümü, tarçın, kuru nane, karabiber, toz şeker ve tuzu da ilave edin.

Karıştırdıktan sonra ocaktan alın.

Son olarak ince doğradığınız maydanoz ve taze naneyi de ekleyin, karıştırın.

Ardından dolmalık biberlerin kapak kısmını açın ve güzelce yıkayın.

Her biberin içine yarısını biraz geçecek kadar iç harcı doldurarak tencereye yerleştirin.

Dolmaların kapağına domates veya patates kapatabilirsiniz.

Daha sonra uygun bir tencereye doldurulur.

Son olarak üzerine yarım çay bardağı kadar zeytinyağı gezdirin ve biberlerin yarısına gelecek kadar su ilave edin

Tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakın

Pirinçler yumuşayınca kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

