



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 kilo orta boylarda dolmalık biber  
1 limon  
2 su bardağı pirinç  
5 6 adet soğan  
2 adet domates  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı yenibahar  
1 paket kuş üzümü  
Dolmalık fıstık  
Tarçın  
Nane

Dolmaların iç harcını yapmakla başlayalım bir tencereye yağ koyalım.

Doğradığımız soğanları hafif pembeleşinceye kadar kavuralım.

Dolmalık fıstıkları da katıp kavurmaya devam edelim.

Yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri de ilave edip hep birlikte kavurmaya devam edelim

Bu harcının içine sırasıyla kuşüzümü tarçın yenibahar ve tuzu ilave edip, bire bir ölçüsünde suyunu koyalım.

Harcımız pişirip de demlenince hazır demektir.

Yıkayıp saplarını ayırdığımız biberlerin içine pirinçli harcımız da dolduralım.

Pirinçler pişerken dışarı çıkmasını diye biberin ağzını kapatacak şekilde domates yerleştirelim.

Dolmayı pişireceğiniz tencereye muntazam şekilde dolmaları yerleştirdikten sonra üzerine zeytinyağı gezdirelim ve arzu ettiğiniz kadar tuz ilave edelim.

Ayrı yerde kaynattığımız suyu dolmaların üzerine bir parmak çıkacak kadar ekleyelim.

İlk 10 dakika harlı, sonra kısık ateşte dolmalarımızı pişirelim.

