



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

3 kahve fincanı pirinç  
7 soğan  
3/4 bardak zeytinyağı  
5 domatesin içi  
2 yemek kaşığı siyah üzüm  
2 yemek kaşığı antepfıstığı  
1 demet dereotu  
3/4 çorba kaşığı toz şeker  
1/2 bardak su (dolma içine)  
Tuz  
12 dolmalık biber  
1/4 bardak zeytinyağı  
3/4 bardak su

ince doğranmış soğanı, zeytinyağını tencereye koyun. 3 -4 dakika kavurun. Sonra pirinçleri ve fıstığı katın. 10 dakika daha kavurun. Domates içlerini, üzümü, fıstığı, dereotunu, toz şekerini ve tuzla suyu ilâve edin. Pirinçler suyunu çekip yağı ile kalıncaya kadar hafif ateşte 15-20 dakika pişirin. Ilıması için bir tarafa bırakın. Biberlerin sap kısımlarını kesip, tohumlarını temizleyin. Hazırladığınız içi, çok sıkı olmamak şartı ile biberlere doldurun. Yayvan bir tencereye dizin. Üstüne zeytinyağını, suyu ve tuzu serpin. Orta hararetili ateşte 25 - 30 dakika pişirin.

Not: Zeytinyağlı dolmalar buzdolabında bir süre bekletilirse tadı güzel olur.

