



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 kg. dolma biberi
5 adet soğan
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pirinç
8 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 paket dolma fıstığı
2 yemek kaşığı Nane
1 çay kaşığı dolma baharı
2 yemek kaşığı dolmalık üzüm
Bir tutam karabiber

Biberlerin sap kısmı ve tepesi çıkartılır. İçinin tohumları boşaltılır. İyice yıkanır.

Süzülmeleri için delikli bir kaba konur. Bir tencerede 5 tane yemeklik doğranmış soğan, 1 su bardağı zeytinyağı ile kavrulur.

Ardından dolma fıstığı katılır ve tahta kaşık yardımıyla karıştırılır.

2 su bardağı pirinç eklenir ve 3-4 dakika kavurmaya devam edilir.

Ardından 1 bardak su eklenip pirinçlerin diri kalacak şekilde bir kaç dakika suyunu çekene kadar biraz pişmesi sağlanır.

Ocağın altı kapatılır ve 8 tatlı kaşığı şeker ile 2 tatlı kaşığı tuz (silme)ilave edilir. Güzelce karıştırılır.

Daha sonra diğer baharatlar karabiber, dolma baharı, üzüm ve nane eklenir.

Hazırlanan harçtan biberler kapak yeri kalacak şekilde doldurulur.

Üzerine domatesten kapaklar konup düzenli ve bitişik olarak tencereye dizilir.

Dolmanın miktarına göre üstüne çıkmayacak şekilde suyu eklenir. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirilir.

Dinlendikten sonra zeytinyağlılar kuralına uyarak ertesi gün tüketilir.

