



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

7 adet dolmalık biber
1,5 su bardağı pirinç
1 adet soğan
2 adet domates
1 bardak sıcak su
2 adet kesme şeker
Maydanoz
Karabiber
Yenibahar
Tarçın
Kuru nane
Dolmalık üzüm
Dolmalık fıstık
Taze nane
Zeytinyağı
Tuz

Soğanı küçük küçük doğrayın, domatesleri rendeleyin, nane ve maydanozu incecik kıyın. Biberlerin üzerinden kapaklar açın ve çekirdeklerini temizleyin. Bir tavada soğanı zeytinyağında kavurun. Baharatlarını da ilave ettikten sonra dolmalık fıstık ve üzümleri ekleyin. Pirinçleri yıkadıktan sonra tavaya alın. Rende domates, yeşillikler ve kesme şekeri de malzemelerin üzerine alın. İyice karıştırın ve suyunu çekene kadar pişirin. Biberleri pirinçli harç ile doldurun. Tencereye su ekledikten sonra biberlerin kapaklarını kapatın. Önce yüksek, kaynamaya başladığında kısık ateşte biberler ve pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

