



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Domates 1 Adet  
Riviera Zeytinyağı 1 Su Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Çorba Kaşığı  
Toz Şeker 1 Çorba Kaşığı  
Kuş Üzümü 0.5 Çay Bardağı  
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı  
Baldo Pirinç 1.5 Su Bardağı  
Su 3 Su Bardağı  
Dolma Biber 0.5 Kilogram  
Limon 0.5 Adet  
Domates Rendesi 2 Adet  
Taze Nane 0.5 Dilim  
Dolmalık Fıstık 0.5 Çay Bardağı  
Kuru Soğan 0.5 Kilogram

Soğanları yemeklik doğrayıp zeytinyağı ile kavurun bu arada fıstığı da ekleyerek kavurmaya devam edin. Soğanlar pembeleşince rendelenmiş domates, tuz ve şeker ilave ederek suyunu çekene kadar pişirin. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci, kuş üzümü, limon suyu, tarçın ve 1.5 bardak suyu ilave edin. Kaynayınca kısık ateşte suyunu çekip yüzeyi gözenekli hale gelince, kıyılmış nane ekleyip karıştırın, altını kapatın. 10 dakika dinlendirin. Ayıklanmış ve yıkanmış dolma biberlere tatlı kaşığı ile doldurun üzerlerine domatesten kapak yapın. Tencereye dizilen dolmaların üstüne 1.5 su bardağı su ilave edip ocağa koyun. Dolmanın iç harcı artar ise COOK Yağlı Pişirme Kağıdına sarıp dolmaların üstüne yerleştirin. Üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. Önce yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocağın altını kapatınca tencerenin kapağını açarak soğumaya bırakın.