



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

İçerik için:

180 g pirinç

150 ml sızma zeytinyağı

15 g dolmalık fıstık

4 adet orta boy soğan, ince kıyılmış

15 g kuş üzümü

200 ml su, sıcak

½ tatlı kaşığı tuz

½ tatlı kaşığı toz şeker

½ tatlı kaşığı tarçın

½ tatlı kaşığı yenibahar

½ tatlı kaşığı karabiber

½ demet taze nane, ince kıyılmış

½ demet dereotu, ince kıyılmış

Dolma için:

12 adet orta boy dolmalık biber

1 adet büyük boy domates, çekirdekleri çıkarılmış ve biberleri kapatacak boyda üçgen kesilmiş

½ tatlı kaşığı tuz

½ tatlı kaşığı toz şeker

50 ml zeytinyağı

200 ml su, sıcak

Pirinç bir kaba alın ve üzerini örtecek kadar su ekleyip 3-4 defa kırmadan nişastalı suyu çikana kadar yıkayın. 20 dakika kadar son suda bekletin. Sonra yıkayıp süzün.

Tencereye zeytinyağını koyarak ısıtın. Dolmalık fıstıkları ve soğanları ekleyin. Pembeleşerek karamelize olana kadar kavurun.

Pirinç de ilave edip fıstık ve soğanla birlikte yaklaşık 5 dakika çevirin. Pirinç kırmamaya özen gösterin.

Kuş üzümünü ılık suda bir süre bekletip şişmelerini sağlayın, süzün ve pirinçle karıştırın. Sıcak suyu, tuzu ve şekeri de ekleyip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp ateşi kısarak yaklaşık 10 dakika pişirin.

Yarı diri kalmış pirinç suyunu çekince baharatları ekleyin ve karıştırın. Soğuduktan sonra taze nane ve dereotunu ekleyin.

Dolmalık biberlerin sap kısımlarını, kenarlarına parmaklarınızla bastırarak fakat parçalamadan, biberden ayırın. Sonra dikkatlice çekirdekleriyle beraber çekip çıkarın.

Biberleri yıkayıp süzün ve önceden hazırladığınız dolma içeriğini elinizle hafif bastırarak, fazla sıkı olmayacak şekilde doldurun.

Domateslerden biberlerin üzerini kapatacak büyüklükte kapaklar kesin. Sonra doldurduğunuz biberlerin üzerine, domateslerin kenarları biberlerin içine girecek şekilde kapatın.

Hazırladığınız dolmaları alacak büyüklükte bir tencereye, domatesli kısımları üste gelecek şekilde yerleştirin.

Tuzu, toz şekeri ve zeytinyağını gezdirerek döküp sıcak suyu da ilâve edin.

Yağlı kâğıdı hafif ıslatıp suyunu sıkın ve tencerenin içine dolmaların üzerini kaplayacak şekilde serin.

Tencerenin kapağını kapatıp önce yüksek ateşte kaynayanaya kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısın ve yaklaşık 25 dakika, suyunu çekip biberler yumuşayınca kadar pişirin.

Ocaktan aldığınız tencereyi kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın.

İyice soğuduktan sonra servis tabağına dizin ve limon dilimleriyle süsleyerek servis edin.

Not: Zeytinyağlı biber dolmasını, isterseniz fırında da pişirebilirsiniz. Hazırlamış olduğunuz dolmaları yüksek kenarlı bir fırın tepsinine dizin. Zeytinyağını, tuzu, toz şekeri ve suyu üzerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 200 . fırında 20-25 dakika pişirin. En son üzerindeki yağlı kâğıdı çıkartıp biberlerin hafifçe kızarmasını sağlayıp fırından çıkartın.