



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Malzeme:

750 gr dolmalık biber
1 su bardağı kırık pirinç
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 orta boy soğan
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1,5 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı dolma baharı
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 adet domates veya arzu edilirse 2 çorba kaşığı salça
Tuz
1 limon
1 çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı:

Biberlerin başlarını çıkarıp çekirdeklerini boşaltın ve iyice yıkayın. Bu arada yarım su bardağı zeytinyağında fıstığı hafifçe kavurup, içerisine ince ince kıydığınız soğanları ekleyip hafifçe kısık ateşte kavurun. Ayıklayıp yıkadığınız kuş üzümü ve pirinci de tencereye katıp kavurun. Rendelenmiş domatesi veya salçayı, tuzu, baharatları ve naneyi ilâve edip 1 su bardağı suyu da tencereye dökün ve karıştırın. Kısık ateşte hazırladığınız harcı 10 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra ince kıydığınız dereotu ve maydanozu ve 1 limon suyunu harca ilâve edip karıştırın.

Harcınız soğuyunca biberlere sıkıştırmadan doldurun. Tencereye dizdiğiniz biberlerin üzerine 1 çay bardağı şekeri serpin. Tencereye, biber dolmalarının yarısını geçecek şekilde kaynar su katıp, kısık ateşte yaklaşık 50 ile 60 dakika pişirin.