ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

20 adet orta boy dolmalık biber
1+1/2 kg kuru soğan
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı toz karabiber
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1/2 demet taze nane
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
3 yemek kaşığı çam fıstığı
3 yemek kaşığı kuş üzümü
2 su bardağı içme suyu
3 su bardağı zeytinyağı

Soğanları soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın.
Kuş üzümlerini suda bekleterek şişmesini sağlayın.
Tencereye 2 su bardâğı zeytinyağını döküp ateşe koyun.
Çam fıstıklarını rengi değişene kadar kavurun.
Doğranmış soğanları ilave edip kavurmaya devam ederken pirinci de atın.
Kalan tüm malzemiyi atıp karıştırmaya devam edin.
Soğanlar pembeleşice 1 bardak su ilave edip tencerenin kapağını kapatarak pişirin.
Suyu çekince ılınmasını bekleyin.
Dolmalık biberlerin saplarını ve çekirdeklerini ayıklayıp yıkayın.
Kaşık yardımıyla ılınan harcı biberlerin içine doldurun.
Ağzını biberlerin sap kısmıyla, isterseniz çekirdeği alınmış domates yanaklarıyli kapatıp tencereye dizin.
Üzerinabir bir su bardağı zeytinyağı ile iki su bardağı suyu döküp ağır ateşte bir saat pişirin.

© lezzetler.com tarif no:24778 • adı:Zeytinyağlı Biber Dolması • gönderen:Tamer • indirme tarihi:26.03.2025 - 16:54