BİBER DOLMASI (ZEYTİNYAĞLI)

DOLMA tÇİ:
200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 gram soğan (7 büyük)
165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
200 gram domates (2 küçük)
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1/2 demet dereotu
1/2 bardak su (dolma içine)
Tuz
DOLMA YAPMAK İÇİN:
800 gram dolmalık biber
55 gram zeytinyağı
1 bardak su (tencereye)

1 Bir tepsiye; pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamalı, sonra da pirincin üstünü iyice kaplayabilecek kadar sıcakça, fakat kaynar bir halde olmayan su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.
2 Su soğuyunca, dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar fazla bastırmadan ovalayarak birkaç kez yıkamalı ve iyice süzerek bir tarafa bırakmalıdır.
3 Diğer taraftan bir tencereye; zeytinyağı, küçük kesilmiş soğan, çamfıstığı ve, tuz koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte, karıştırarak 20 - 30 dakika arasında kavurmalıdır.
4 Sonra, soğanlara; süzmüş olduğumuz pirinçleri koyarak, karıştırmalı, bir 10 dakika daha kavurmalı, sonra bu pirinçli soğanlara; yarım bardak su, kabuğu çıkmış ve küçük kesilmiş domates, ya da domates salçası, siyah kuru üzüm, karabiber, baharat (arzuya bağlı), toz şeker, küçük kesilmiş nane (arzu edilirse) ile dereotu koymalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, pirinçler suyunu çekip de uzayıncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak küçük ateşte tekrar 15 - 20 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak, ılınması için bir tarafa bırakmalıdır.
5 Ilınınca, bunu; saplı taraflarından ince bir kapak kesildikten , sonra, çekirdekleri çıkarılmış ve hepsi aşağı yukarı aynı boyda olan 800 gram dolmalık biberlerin içlerini; pek sıkı olmamak üzere doldurmalı, sonra da içleri doldurulmuş bu biberleri, kapak tarafları üste getirilmiş olarak bir tencereye yerleştirmeli, üstlerine de; 1 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile çeyrek bardak zeytinyağını katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve tenceredeki su çekip de biberler yumuşak bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 45 - 60 dakika arasında pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, dolma iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34724 • adı:BİBER DOLMASI (Zeytinyağlı) • gönderen:koza • indirme tarihi:26.04.2024 - 08:00