



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

- 1 kg. dolmalik biber
- 2 su bardagi pirinç
- 3 adet büyük boy soğan
- 1 adet domates
- 2 çorba kasigi domates salçasi
- 1 çay bardagi kuru üzüm
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çorba kasigi kuru nane
- 3 tatli kasigi yeni bahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 tatli kasigi tuz
- 2 tatli kasigi toz seker
- 1 çay bardagi zeytinyağı

Soğan ve maydanozu ince kiyin. Domatesi küçük kup şeklinde doğrayın. Pirinci ayıkladıktan sonra üzerine sıcak su dokup 20 dakika bekletin. Dolmanın icini hazırlamak için, soğan, maydanoz ve domatesi siviyağda kısa bir süre kavurun. Nane, yeni bahar, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve toz sekeri ekleyip karıştırın. Pirinci ilave edin. 2 su bardagi su ekleyip, pilav gibi pisirin. Zeytinyağını ilave edip karıştırın. Dolmalik biberleri yıkayın. Uzerlerini kesip, iclerini temizleyin. Biberleri hazırladığınız icle doldurun. Bir tencereye su doldurup kaynatın. Dolmaları delikli bir tencereye ya da tel kevgire dizin. Delikli tencereyi veya kevgiri su kaynayan tencerenin uzerine oturtup, dolmaları buharda pisirin. Zeytinyağlı biber dolmasını soguk olarak servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Biber Dolması için tıklayın](#)

