



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

MALZEMELER

Dolmalık biber 16 adet
Pirinç 1 1/2 su bardağı
Domates 2 adet
Zeytinyağı 1/2 su bardağı
Su 2 1/2 su bardağı
Soğan 5 adet
Çam fıstığı 1 yemek kaşığı
Kuş üzümü 2 yemek kaşığı
Nane 2 yemek kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Limon suyu 2 yemek kaşığı
Maydanoz 1/2 demet
Dere otu 1/2 demet
Şeker 1 tatlı kaşığı
Tuz

YAPILIŞI

Biberlerin sap kısımları aşağı doğru bastırılarak açıp, tohumlarını çıkartın ve yıkayın. Bir tencereye ince doğranmış soğanı, yağı ve fıstığı birlikte koyup, kapağını kapatın ve ara sıra karıştırarak öldürün. Yıkamış ve süzölmüş pirinci ekleyip, birkaç kez karıştırın. Rendelenmiş bir domatesi, tuzu, şekeri, 1 su bardağı suyu ve kuş üzümünü koyup, kapağını kapatın. Bırakın suyunu çekinceye kadar pişsin. Bu karışım soğuduktan sonra, ayıklanmış, yıkanmış, ince kıyılmış maydanoz ve dere otu, nane, kara biber ve limon suyunu da ekleyip karıştırın. Hazırlanan bu içle biberleri doldurun. Kalan domates dilimleriyle biberlere kapak yapın. Biberleri yayvan bir tencereye yerleştirin ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Üzerine bir buçuk su bardağı su ekleyin. En üste ağırlık vermesi için Borcam'ın düz tabağını koyup tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte pişirin. Yemek piştiğinde tencerenin kapağı kapalı olarak bırakın kendi halinde soğusun. İyice soğuduğunda dolmaları tek tek alıp Borcam'ın kapaklı tenceresine her biri dik duracak şekilde dizin.