



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Malzemeler :

Dolmalık biber 1 Kg
Pirinç 2,5 Su Bardağı
Büyük boy soğan 4 Adet
Domates 1 Adet
Kuru üzüm 1 Çay Bardağı
Dolmalık fıstık 1 Çay Bardağı
Kuru nane 1 Çorba Kaşığı
Yeni bahar 3 Tatlı Kaşığı
Karabiber 1 Çay Kaşığı
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı
Tuz 1 çorba Kaşığı
Toz şeker 2 Tatlı Kaşığı
Komili sızma zeytinyağı 1 Su Bardağı

YAPILIŞI:

- 1- Soğanı ince kıyın. Domatesi küçük küp şeklinde doğrayın.
- 2- Dolmanın içini hazırlamak için, soğan ve domatesi Komili sızma zeytinyağında kısa bir süre kavurun. Yeni bahar, karabiber, tarçın, tuz, dolmalık fıstık ve toz şekeri ekleyip karıştırın.
- 3- Pirinci ilave edin. Bir süre kavurun. Kuru üzümü ekleyin. 1 su bardağı su ekleyip, kısık ateşte 10 - 15 dakika pişirin. Ateşi söndürüp naneyi ilave edin.
- 4- Dolmalık biberleri yıkayın. Üzerlerini kesip, içlerini temizleyin. Biberleri hazırladığınız içle doldurun. Bir tencereye dolmaları dizin.
- 5- Tencereye 1,5 bardak su ilave edin ve suyunu tamamen çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Komili sızma zeytinyağlı biber dolmasını soğuk olarak servis yapın.