



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

- 8 kişilik
- 1,5 kg dolmalık biber
- 3 su bardağı pirinç
- 1 kg kuru soğan
- 1,5 su bardağı zeytinyağı
- 1 küçük paket yenibahar
- Yarım paket tarçın
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 çorba kaşığı fıstık
- 1 tutam şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz pul biber

Soğanları ayıkladıktan sonra küçük küçük doğrayın. Doğranmış soğanları bir bardak zeytinyağının içinde ağır ateşte pembeleşinceye kadar pişirin. Sonra üzerine yıkanmış ve bir süre suda bekletilmiş olan pirinci, baharatları, tuzu ve bir tutam şekerini de atarak 10 dakika kavurun. 3 su bardağı kaynar su ilave ederek suyunu çekinceye kadar pişirin (üzerini kapatmayı unutmayın). Soğuduktan sonra temizlenmiş dolmalık biberlerin içine doldurun. Sonra bir kabın içine biberleri dizin, üzerine üç bardak su ilave edin. Biberlerin parlak görünmesi için üzerinde yarım bardak zeytinyağı gezdirin. Daha sonra da yarım limon sıkın. Çok az da pul biber ilave edin. Üzerine ağır bir tabak koyup onun üzerine de kapağını kapatarak kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin.