



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Malzemeler:

8 adet iri dolmalık biber
3 adet orta boy soğan
1 domates
1 yemek kaşığı çam fıstığı
kuş üzümü
1 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
4-5 dal maydanoz
dereotu
nane
Yenibahar
karabiber
şeker
tuz

Hazırlanışı:

Biberlerin sapları zarar vermeden çıkarılır. zeytinyağı kızdırılır, fıstıklar hafif kavrulur. Üzerine kıyılmış soğan eklenir, kahverengileşinceye kadar kavrulur. Pirinç 1 buçuk su bardağı su, kuşüzümü, şeker, tuz, karabiber, yenibahar eklenir, suyu çekene kadar pişirilir. Maydanoz, dereotu, nane, ince kıyılır, malzemeye eklenir. İliyan harç biberlere doldurulur. Domatesler iri iri doğranıp kapak yapılır. Üzerne yarım su bardağı su eklenir. Biberler pişene kadar kaynatılır.