



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

500 gr. pirinç
1,5 kg. soğan
500 gr. zeytinyağı
50 gr. fıstık
25 gr. şeker
50 gr. üzüm
2 adet limon
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 demet nane
1 çay kaşığı karabiber
Tarçın
Bahar
Tuz
2 kg. dolmalık biber

Soğan incecik doğranır. 500 gr. zeytinyağı ile sararıncaya kadar kavrulur. 30 dakika evvel ılık suda ıslatılmış pirinç, fıstık ilâve edilir. Biraz daha kavrulur. Yarım iltre kadar su konur. Hafif ateşte suyu çektilir. Ateşten alınır. Kıyılmış dereotu, nane, maydanoz, bahar, biber, tarçın, tuz, şeker, üzüm, iki limon suyu ilâve edilir ve karıştırılır. Biberlerin başları kesilir. Çekirdekleri ayıklanır. Yıkanır, hazırlanır. Hazırlanan iç doldurularak üzerleri kapatılır. Tencerenin dikine maydanoz ve nane sapları konur, veya tabak kapatılır. Doldurulan dolmalar, ağızları yukarıya gelmek üzere dizilir. Üzerine bir tabak kapanır. Biraz tuz ve su ilâve edilir. Evvelâ harlı ateşte, sonra hafif ateşte suyu çektilir. Soğuyunca servis tabağına alınır. Domates ve limon dilimleri ile süslenir.