



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

7 soğan
4 çeyrek bardak zeytinyağı
3 fincan pirinç,
2 kaşık antepfıstığı
5 domates
2 kaşık kuşüzümü
2 kaşık çamfıstığı
1 demet dereotu
3 çeyrek kaşık tozşeker
12 dolmalık biber

Soğanları ince ince doğrayıp 1 çeyrek bardak Zeytinyağında kavurun, 3 fincan pirinç, 2 kaşık antepfıstığı katın, bir süre daha kavurun. Bundan sonra içine ince doğranmış domates, iki kaşık kuşüzümü, iki kaşık çam fıstığı, 1 demet dereotu, 3 çeyrek kaşık tozşeker, bir bardak tuzlu su katın. 15 - 20 dakika pişirin. Hazırlanan bu içi önceden hazırlanmış dolmalık biberlere doldurun. 3 çeyrek bardak zeytinyağı koyup pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.