



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

750 gram soğan (4 orta büyüklükte)
500 gr. pirinç
50 gr. çam fıstığı
50 gr. kuş üzümü
250 gr. zeytinyağı
1/2 paket yenibahar
1/2 paket karabiber
1 demet maydanoz
1/2 kilo domates
1 kg. dolmalık biber
yarım limon
tuz
su

Bir tencereye zeytinyağı konur ve fıstıklarla kızartılır. Lira şeklinde doğranmış soğanlar da ilâve edilerek pembeleştirilir. 5 defa süzülerek yıkanmış pirinç buna katılır. 5 -10 dakika kavrulur; su, domates, üzüm konur, yarım kilo kaynamış su ilâve edilir, hafif ateşte yirmi dakika bırakılarak pişirilir. Sonra ateşten alınarak bir tepsiye dökülür ve soğutulur. Bütün baharatlarla karıştırılır. İçleri çıkarılmış biberlere bu malzeme pek sıkı olmamak üzere doldurulur. Ağızları domatesle kapatılarak tencereye dizilir. Yarım kilo su ilâve edilerek dolmaların üstüne muhtelif yerlerinden delinmiş bir yağlı kâğıt konur ve ocakta bir defa kaynatıldıktan sonra, fırında 25 veya 30 dakika pişirilir.