



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

- 1 kilo dolmalık biber
- 2 bardak pirinç
- 3-4 tane kurusoğan
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 kaşık dolmalık fıstık
- 1 kaşık dolmalık üzüm
- 2 tane domates
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı kurunane
- Yeterince taze nane (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 tane kesme şeker
- Yeterince tuz

Yarım su bardağı zeytinyağı, tuz, soğan ve fıstığı, fıstıklar pembeleşene kadar yarım su bardağı yağda kavurun. Pirinç ayıklayıp suyunu süzün ve tencereye ekleyin. Pirinçler tane tane olunca nane hariç diğer tüm malzemeleri ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Doğranmış naneyi ekleyin, bir kez karıştırıp soğumaya bırakın. Dolmalık biberleri yıkayıp, içlerini çıkarın. Hazırladığınız içi dolmaların üzerinde biraz boşluk kalacak biçimde doldurun. Üzerlerine bir dilim domates kapatın. Dolmaları fazla derin olmayan bir tencereye tek sıra halinde dizin. Üzerine biraz da zeytinyağı gezdirin, yarılarına kadar gelecek biçimde kaynamış su ekleyin. Orta harlı ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Soğutup servis tabağına alın, limon dilimleri ve maydanoz ile süsleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.01.2024