



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

8 adet soğan  
2-3 çorba kaşığı kuşüzümü  
2 adet domates  
3 su bardağı pirinç  
1 kg. dolmalık biber  
Yarım kg. kırmızı biber  
2-3 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1'er tatlı kaşığı yenibahar, tozşeker, kuru nane  
1.5 su bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Soğanları rendeleyin. Büyükçe bir tencerede soğanların üzerine çıkmayacak kadar su ekleyip, haşlayın. Pirinci ayıklayıp, tuzlu suya koyun. Soğanlar iyice suyunu çekince sırasıyla pirinç, rendelenmiş domates, karabiber, kuşüzümü, dolmalık fıstık, tuz, şeker, yenibahar, nane ve zeytinyağı ilave ederek tencereyi tekrar ateşe oturtun. Bir buçuk su bardağı sıcak su ilave ederek kısık ateşte biraz pişirip, soğutun. Yıkanmış ve temizlenmiş biberlerin içlerini bu harçla doldurun. Sıcak su ilave ederek yumuşayınca kadar pişirin.