



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

- 12 adet dolmalık biber
- 1 bardak pirinç
- 2 bardak zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı dolma fıstığı
- 6 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 demet dereotu
- 6 adet kesme şeker
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı dolma baharı (yenibahar)
- 2 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Pirinci yıkayıp tuzlu suda bekletin. Fıstığı ayıklayın. Kuş üzümünü temizleyin. Onları da suya koyun. Biberlerin kapaklarını açın. 1 bardak zeytinyağının içine dolma fıstığını atın. Pembeleşene kadar karıştırın. Pembeleşmeye başlayınca ufak zar şeklinde doğranmış soğanları ilave edin. Karıştırarak, iyice kavurun. Pirinci süzün. Soğanlarla birlikte 10-15 dakika kavurup, altını kısın. Kuru nane, kuş üzümü, dereotu, kesme şeker, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. Üzerine 1 bardak su ekleyin. Kısık ateşte suyunu çektirin. Altını söndürün. Yenibaharını atıp, karıştırın. Harç ılınınca biberlerin içine doldurun. Domates parçaları ile üzerini örtün. Tencereye dizin. 1 bardak su ilave edin. Üzerine tabak kapatıp, 15 dakika pişirin.