



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

8 tane dolmalık biber  
1 tane domates  
İç Malzemesi:  
1 tane orta boy soğan  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
10 yemek kaşığı pirinç  
Yarım bağ maydanoz  
Yarım tatlı kaşığı tarçın  
1 çorba kaşığı kuru nane  
Yarım yemek kaşığı kuş üzümü  
Yarım yemek kaşığı şeker  
Yarım yemek kaşığı çam fıstığı  
Biber tutam tuz ve karabiber

Öncelikle soğanı ayıklayıp soyalım, kesme tahtasında ince ince keselim bir tencereye alalım, üzerine zeytinyağını alıp kavuralım. İçine çam fıstıklarını ilave edelim kavurmaya devam edelim. Daha sonra ayıklayıp yıkadığımız pirinçleri ilave edelim bu arada kavurmaya devam edelim. Bir kaç dakika sonra tuzu ve şekerini ilave edelim, suyunu ayarlayıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim. Suyunu çektikten sonra, 10 dakika dinlendirelim, süre sonunda ince kıydığımız maydanozu, karabiberi, kuş üzümünü ve tarçını ilave edip iyice karıştıralım. Dolmalık biberleri, yıkayalım sonra çekirdeklerini çıkaralım içine hazırladığımız pirinç harcından yeteri kadar dolduralım, tencereye ağızları yukarıya gelecek şekilde dizelim. Çukur bir kaseye suyu alalım üzerine 3 yemek kaşığı zeytinyağını ve tuz ilave edeli karıştıralım, dolmaların üzerine dökelim. Damatesi yıkayalım, küp doğrayalım, biberlerin üzerine kapak gibi koyalım, kaynamaya başlayınca kısığa alalım ve pişmeye bırakalım. Soğuk servise sunalım.