



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 su bardağı pirinç
2 adet soğan
Yarım su bardağından az zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım kahve fincanı çam fıstığı
Yarım kahve fincanı siyah kuru üzüm

İki soğanı ince ince kıyın. Küçük bir kabın içine zeytinyağını dökerek soğanları içine koyun ve küçük bir ateşte soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Bu arada pirinci sıcakça suya koyarak, su soğuyuncaya kadar içinde bekletin. Soğanlar zeytinyağının içinde iyice pembeleşince, suda bulunan pirinci bir süzgeçten geçirerek aynı kabın içine koyun. Üzerine bir bardak ılık su, tuz, şeker ve biber koyarak yeniden küçük ateşte pişirin. Bu arada üzerine, kabuğu ayıklanarak küçük parçalara bölünmüş taze domatesi ya da salçayı da koyun. Pirinç suyu tamamen emince, kuru üzümleri, çam fıstığını, ince ince kıyılmış nane, dereotu ve maydanozu da ekleyin, iyice karıştırdıktan sonra ateşi söndürün.