



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

8 adet orta boy dolma biber
2 adet küçük domates
Az tuz
1/2 çay kaşığı tozşeker
1 kahve fincanı su
1 kahve fincanı zeytinyağı
Dolma içi:
1,5 bardak pirinç (250 gram)
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
1/4 litre zeytinyağı
1/2 fincan temizlenmiş kuş üzümü
1/2 fincan temizlenmiş beyaz fıstık (50 gram)
750 gram ince kıyılmış soğan
1/2 çorba kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı tozşeker
1,5 su bardağı kaynar su
Baharat için:
BİRER BAĞ İNCE KİYILMIŞ DEREOTU, NANE VE MAYDANOZ YAPRAKLARI

- 1) Pirinci ılık, tuzlu bolca suda 1 saat ıslayıp 4-5 defa suyunu değiştirerek yıkayınız. Sonra süzülmesi için bir süzgeç çıkarınız.
- 2) Zeytinyağını genişçe bir tencereye koyup hafifçe kızdırınız.
- 3) Fıstığı ilâve ederek fıstıklar hafif sararıncaya kadar yaklaşık 30 saniye karıştırınız.
- 4) Soğanı ilâve ediniz. Devamlı surette ağır ağır karıştırarak tencerenin kenarlarına bulaştırmadan ve yakmadan orta kuvvetli hararetle soğanlar hafif sarı bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.
- 5) Hemen pirinci ilâve edip karıştırarak 4-5 dakika daha kavurup tuzunu, şekerini, yenibahar ve kuşüzümünü ekleyerek bir kere karıştırdıktan sonra, kaynar olarak suyunu ilâve ediniz.
- 6) Bir kere kaynatıp karıştırıp tencerenin Kapağını Kapatınız, Gayet ağır ateşte, fırın mevcutsa fırında 15 dakika pişiriniz.
- 7) Sonra bir tepsiye boşaltıp, dereotu, maydanoz ve nanesini ilâve edip bir kere karıştırınız.
- 8) Biberleri yırtmadan saplarını çıkarıp yıkayınız. Bir süzgece çıkarıp başaşağı çevirerek suyunu süzdürünüz. Domateslerin saplarını çıkarıp 4'e bölünüz.
- 9) Biberlerin içlerini dolma içi ile doldurup ağızlarını 1'er parça domatesle kapatınız. Biberlerin ağızlarını yukarı getirerek küçük bir tencereye diziniz.
- 10) Tuzunu, tozşekerini, suyunu ve yağın ilâve edip evvelâ orta, sonra ağır ateşte 45 dakika suyunu tamamen çekinceye kadar kontrol ederek pişiriniz.
- 11) Ateşten alıp soğutarak servis yapınız.