



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Dolma içinin malzemesi
800 gr. dolmalık biber
1/4 bardak zeytinyağı
1 bardak su

Dolma için hazırlayınız. Sonra ılınmaya bırakın. Dolmalık biberlerin saplı taraflarından yusuvarlak kapak şeklinde kesin. Çekirdeklerini çıkarın ve hazırlanan dolma için her bibere gevşekçe doldurun. Kesilen ve doldurulan tarafa çekirdekleri ayıklanmış kısımları ters olarak kapatın ve biberleri bir tencereye kapak tarafları üste gelecek şekilde yerleştirin. Üzerlerine bir bardak su, tuz, çeyrek bardak zeytinyağı ilâve ederek tencerenin kapağını kapatın ve 40-40-50 dakika pişirin. Tenceredeki suyunu çekip biberler yumuşayınca, tencereyi ateşten indirin. Dolmaları iyice soğuyunca tabağa alarak servis yapın.

[ML® Simit Dolması \(görsel\)](#)