



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

15 dolmalık biber
1 ay bardağı pirinç
2 soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet nane
5 orba kaşığı zeytinyağı
2 diř sarımsak
1 orba kaşığı şeker
Yenibahar, tarçın, tuz

Soğanları rendeleyip zeytinyağında beş dakika kavurun. Üzerine pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Pirincin üzerine bir miktar su koyup 10 dakika pişirin. Ocaktan alınca içine baharatı ve doğranmış yeşillikleri ekleyin. şekeri ve ezilmiş sarımsağı da ilave edip iyice harmanlayın. Bu malzemeyi biberlerin içine doldurup tencereye dizin. Üzerine az miktarda su döküp kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin, soğutun. İkrâm ederken dolmaların üzerine limon sıkarsanız daha da lezzetli oluyor.