



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

250 g pirinç  
1 çorba kaşığı çam fıstığı  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
750 g kuru soğan  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
½ su bardağı su  
½ demet maydanoz nane dereotu

Biberlerin çekirdeklerini tepesinden keserek düzgünce çıkartınız.  
Biberlerin sap kısımlarını ayıklayıp kapak olarak kullanınız.  
Zeytinyağında fıstıkları soğanları kavurunuz.  
Pirinci ekleyerek kavurmaya devam ediniz.  
Kuş üzümünü önceden ayıklayıp yıkayınız.  
Pirinci 30 dakika kadar ılık suda bekletmeyi unutmayınız.  
Zeytinyağıyla önce fıstıkları sonra soğanları pembeleştiriniz.  
Kavrulan pirince sıcak su ekleyiniz.  
30 dakika dinlendiriniz.  
Kapağı kapalı olarak pişiriniz.  
Maydanoz, dereotu, nane ve baharatları, pilavı ateşten aldıktan sonra ekleyiniz.  
Biberleri iç malzeme ile hazırlanan pilav ile doldurunuz.  
Biberlerin ağzını domates dilimleriyle ya da biberlerden çıkan kapakları ayıklayarak kapatabilirsiniz.  
Yemeği pişirirken üzerine ağırlık koyunuz.  
Yemeği kapağı kapalı olarak soğutunuz.  
Ateşten aldıktan sonra yemeğin üzerine biraz çiğ zeytinyağı gezdiriniz.