



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI DOLMA (DÜDÜKLÜ)

12 adet renkli dolmalık biber (kırmızı, yeşil, sarı)  
3/4 ölçek bulgur  
3/4 ölçek mercimek  
3/4 ölçek pirinç  
1/2 limon (suyu)  
1/4 demet maydanoz  
1/4 demet dereotu  
1/4 demet nane  
2 çay kaşığı kuşüzümü  
2 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı karabiber  
6 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çay kaşığı toz şeker  
2 çay kaşığı tuz  
2 ölçek su

Pirinç, bulgur ve mercimeği yıkayıp suyunu süzün ve bir kaba alın.  
Üzerine taze otları, baharatı, kuşüzümü, zeytinyağı, şeker ve tuzu ekleyip karıştırın.  
Hazırladığınız karışımı biberlere doldurup makinenin haznesine düzenli bir şekilde dizin.  
Son olarak limon suyu ve suyu ekleyip iç hazneyi makinenize yerleştirin.  
Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.  
Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.  
Baklagil butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak zeytinyağlı dolmanın pişme süresini 20 dakikaya ayarlayacaktır.)