



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KIRMIZI BİBER DOLMASI

1 kilogram kırmızıbiber
2 su bardağı pirinç
2-3 adet kuru soğan
2-3 adet domates
Taze nane
Maydanoz
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Biberleri yıkayıp sap kısımlarından bastırarak çekirdeklerini çıkarın.

Maydanoz ve naneyi incecik kıyın, soğanları rendeleyin veya yemeklik doğrayın. Domatesleri rendeleyin, pirinçleri ayıklayıp iyice yıkayın, suyunu süzdükten sonra geniş bir kaba alın. Üzerine rendelediğiniz soğanları, domatesleri, kıydığınız yeşillikleri, tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave ederek karıştırın.

Hazırladığınız harcı biberlerin içine doldurun. Domateslerden küçük dilimler kesip üzerine kapak yapın. Sonra biberleri tencereye sıralayıp, üzerine 1-2 kaşık zeytinyağı, tuz ve yarısını geçecek kadar su koyup, pirinçler pişip suyunu çekene kadar pişirin.

