



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KÖY BİBERİ DOLMASI

1 kg köy biberi
2 su bardağı pirinç
2 baş kuru soğan
1'er çorba kaşığı kuş üzümü, çam fıstığı
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarımşar demet dereotu, maydanoz, nane
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
3 su bardağı su

Tencereye yağın yarısı konur. Isınınca kuş üzümü ve çam fıstığı atılır. Fıstık pembeleşince ince kıyılmış soğan eklenir. Soğan şeffaflaşınca yıkanmış pirinç katılır, birkaç dakika kavrulur. Üzeine salça, karabiber, tuz, şeker ve kıyılmış yeşillik eklenir, karıştırılır, ateşten alınır. Kapaklı olarak yarım saat bekletilir. Dolma harcı oyulmuş köy biberlerinin yarısına kadar doldurulur. Ağız biberin başıyla kapatılır, tencereye dizilir. Orta ateşe yerleştirilir. Üzerine kalan zeytinyağı gezdirilir. 5 dakika sonra 3 su bardağı sıcak su eklenir. Orta ateşte yaklaşık yarım saat pişirilir. Ilık ya da sıcak tüketilir.

[ML® Zeytinyağlı Biber Dolması için tıklayın](#)