



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KÖZLENMİŞ BİBER DOLMASI

15 -20 adet dolmalık biber
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı
dövülmüş ceviz
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çorba kaşığı domates püresi
2 diş dövülmüş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Biberlerin üstlerini kapak şeklinde kesip çekirdeklerini çıkarın. Fırın tepsisine dizip 200 derecedeki fırında 15 dakika közleyin. Bu arada soğanı ince kıyıp bir kaba alın. Üzerine zeytinyağı hariç kalan malzemeyi ilave edip harmanlayın. Biberleri bu harçla doldurun ve tencereye dizin üzerine zeytinyağı gezdirin. 1 su bardağı su koyup kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika pişirin. Daha sonra önceden ısıtılmış 200 derece fırında 12 dakika pişirip servis tabağına dizip üzerine maydanoz ya da dereotu ile süsleyin.