



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU BİBER DOLMASI (NALLIHAN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 dizi kurutulmuş biber
500 gram piriç
4 adet kuru soğan
Yarım bađ dereotu
Yarım bađ maydonoz
Nane
Karabiber
Kırmızıbiber
Limon
Zeytinyađı
Salça
Tuz

4 orta boy kuru soğan doğranıp zeytinyağı ilave edilerek kavrulur. Üzerine salça eklenir. Yıkanan piriç ilave edilir ve biraz kavrulur. Kavrulmuş piriç ocaktan indirilir ve nane, kırmızıbiber, karabiber konularak karıştırılır. İstenilirse yarım limon konulup biraz bekletilir. Bu arada ayrı bir tencerede haşlanan biberlerin içine hazırlanan malzeme konulur. Üzeri domatesle kapatılıp kısık ateşte pişirilir.



