



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU BİBER DOLMASI

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

15 adet kurutulmuş biber (dolmalık)
2 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
Karabiber
Kırmızıbiber
Reyhan
Tuz
1 adet limon
Yeterince sıcak su

Biberler kaynar suda en fazla 5 dakika kaynatılır.

Dolma için hazırlamak için; önce zeytinyağında kıyılmış soğan ve sarımsak hafif kavrulur, salçaları ilave edilip iyice karıştırılır. Yıkamış pirinç bu karışımın içine konup hafifçe kavrulur. İki bardak sıcak suyla beraber baharatlar ve şeker ilave edilir, suyu çekene kadar pişirilir.

İç harcı biberlerin içine bir parmak eksik olacak şekilde doldurulur. Daha sonra tencereye yerleştirilir. Biraz tuz atılır ve üzerine tabak kapatılır. Tabağın bir parmak altına gelecek kadar kaynar su eklenir. Su kaynamaya başlayınca ocak kısılır. Pişmesine yakın limon suyu ilave edilir ve 10-15 dakika daha pişirilerek ocaktan alınır.