



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KURU BİBER DOLMASI

- 300 gram kurtulmuş dolmalık biber
- 2 adet soğan
- 1 demet taze nane
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 1 ay bardağı pirinç
- 1.5 ay bardağı zeytinyağı
- 1 limon suyu
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 orba kaşığı dolma fıstığı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı şeker

Tencereye soğanı ince bir şekilde rendeleyin. zerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Yıkamış pirinci, baharatları yerleştirip karıştırın. Bu zeytinyağı ilave edin. Ocakta az su ekleyip 15 dakika kadar kaynatıp ocaktan alın. İçine kavrulmuş dolmalık fıstığı ekleyip karıştırın. Daha sonra sıcak suda 15 dakika beklemiş kuru biberlerin ilerine paylaştırın ve tencereye dizin. zerine de çok az su, şeker, limon suyu, birazda zeytinyağı ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp ılık ya da soğuk olarak ikram edin.