



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI RENKLİ BİBER DOLMASI

- 3 adet sarı dolmalık biber (içleri çıkarılmış)
- 3 adet kırmızı dolmalık biber (içleri çıkarılmış)
- 3 adet yeşil dolmalık biber (içleri çıkarılmış)
- 3 su bardağı pirinç (500 gr - soğuk su ile yıkanmış - harcı için)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı su (200 ml)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 paket Knorr Zeytinyağlı Dolma Harcı (harcı için)
- 1 çay bardağı zeytinyağı (75 ml - harcı için)
- 2 su bardağı sıcak su (400 ml - harcı için)

### Hazırlanışı

1. Pirinci soğuk su ile yıkadıktan sonra zeytinyağında kavurun.
2. Knorr Zeytinyağlı Dolma Harcı'nı pirince ekleyip kavurmaya devam edin.
3. Sıcak suyu ilave edip pirinçler suyu çekene kadar kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin ve soğumaya bırakın.
4. Renkli biberleri harç ile doldurun ve tepsiye dizin.
5. Su içerisinde sarımsakları ve zeytinyağını karıştırıp biberlerin üzerine dökün.
6. Önceden 190°C ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.
7. Sıcak iken üzerine zeytinyağı gezdirin. Limon dilimleri ile süsleyip servis edin.