



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SARI BİBER DOLMASI

4 sarı dolmalık biber
1 ay bardağı pirinç
2 soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet nane
5 orba kaşığı zeytinyağı
2 diř sarımsak
1 orba kaşığı şeker
Yenibahar
Tarçın

Soğanları rendeleyip tencerede zeytinyağı ile beraber 2 dakika kavurun. zerine pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Kıyılmış maydanozu ve diğer yeşillikleri yıkayıp ince doğrayın. Pirinçlerin zerine az miktarda su koyup kapağını kapatıp 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp içine baharatları ve doğranmış yeşillikleri ekleyip karıştırın. şekerini ve ezilmiş sarımsağını da üzerine ilave edip bu i malzemeyi sarı dolmalık biberlerin ilerine doldurup tencereye dizin. zerine az miktarda su döküp kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Soęumaya bırakın, servis tabağına dizin.



Fotoęraf "Murat elik" tarafından gönderildi. 10.05.2020