



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI SARI VE YEŞİL BİBER DOLMASI

- 4 Adet iri yeşil dolmalık biber
- 4 Adet iri sarı dolmalık biber
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Adet Domates
- 1.5 Su Bardağı Pirinç
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 3 Çorba Kaşığı Kuş üzümü
- 1 Tatlı Kaşığı Yenibahar
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Kuru Nane

Kuru soğanları küp küp doğrayalım. Zeytinyağını bir tencerede ısıtıp kuru soğanları kavuralım. Dolmalık fıstığı da katıp kavurmaya devam edelim. Pirinci yıkayıp suyunu süzelim ve tencereye aktaralım, biraz çevirelim. Ardından kuş üzümünü, yenibaharı, tuzu, karabiberi ve kuru naneyi ilave edelim. 1 çay bardağı sıcak su ekleyerek hafifçe demlenmeye bırakalım.

Biberleri yıkayalım. Üst kısımlarını kapak gibi açıp çekirdeklerini çıkaralım. Pirinçli içi biberlerin içine dolduralım. Her birinin üzerine bir dilim domates yerleştirip kapaklarını kapatalım ve tencereye yerleştirelim. 2 bardak su ilave edip pişirelim.

Soğuduktan sonra servis edelim.

