FIRINDA BİBER DOLMASI

1 kg. dolma biberi
3 adet orta boy kuru soğan
1,5 su bardağı pirinç
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Sosu İçin;
4 adet orta boy domates
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
Üzeri İçin;
1 adet iri domates

İlk işlem olarak sos hazırlanır; tencereye sıvıyağ ve salça konur, birkaç dakika kavrulur.
Üzerine rendelenmiş domates ve tuz ilave edilir, domates göz göz olana kadar pişirilir. Sıcak su ilave edilir, bir taşım daha kaynatılır.
Soğanlar ince kıyılır, tuzla ovarak gevşetilir. Üzerine Yıkanmış pirinç, salça, sıvıyağ, kıyılmış maydanoz, dereotu, nane ve tuz eklenir, karıştırılır.
Hazırlanan iç, oyulmuş dolma biberlerine gevşek bir şekilde doldurulur, üzerine de biraz boşluk bırakılır.
Dolmalar bir fırın kabına dizilir, ağızlarına doğranmış domates konur. Sos gezdirilir, fırın kabının üzeri alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır.
Dolma Önceden ısıtılmış 200 derece fırında en az 40 dakika pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Soğanı ovmak yerine, az ateşte kısa süre de kavrulabilir.