



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ÇÖKELEKLİ BİBER DOLMASI



1 kg dolma biberi
Yarım kg çökelek
1 adet soğan
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
Üzeri için:
2 adet domates

- # Biberlerin içi oyularak temizlenir ve yıkanır. Soğan ince doğranır, domates küp şeklinde dilimlenir, maydanoz ince kıyılır.
- # Soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine domates, tuz eklenir ve şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Çökelek, kimyon, karabiber katılır, kısa süre daha pişirilir. Ateşten almadan hemen önce maydanoz ilave edilir.
- # Hazırlanan iç, biberlere boşluk bırakmadan doldurulur. Üzerlerine domates dilimleri konur.
- # Dolmalar bir fırın kabına dizilir. Kenardan 1 su bardağı su bırakılır.
- # Islatılmış pişirme kağıdı ya da alüminyum folyo ile üzeri kapatılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Çökelekli biber dolması Antalya yöresine özgü bir tariftir.