ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

30 Adet dolma biberi
1,5 Su bardağı pirinç
3/4 Su bardağı zeytinyağı
3 Adet iri kuru soğan
4 Adet iri domates
1 Tatlı kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Çorba kaşığı kuru nane
Yarım demet maydanoz
2 Kesme şeker
Üzer için;
2 adet sert domates

Pirinç ayıklanır 15 -20 dakika ılık suda bekletilir.
Soğan ince ince doğranır, zeytinyağında birkaç kez çevrildikten sonra, pirinç eklenir, üzerine tuz, karabiber konur.
Biraz piştikten sonra rendelenmiş domates, 1 su bardağı kadar ılık su eklenir.
Suyu çekene kadar orta ateşte kavrulur.
Ocaktan almaya yakın nane ve maydanoz konur, kapağı kapatılır ve bir süre dinlendirilir.
Bu arada biberler oyulur, yıkanır suyu süzdürülür.
Dolma biberlerine fazla sıkı olmayacak şekilde dolma harcı doldurulur. Üzerleri domatesle kapatılır.
Tencereye dizilir, 2 su bardağı ılık su ve kesme şeker eklenir. Orta hararetli ateşte 30 – 35 dakika pişirilir.
Ilık ya da soğuk servis yapılır.

Not: Orijinal zeytinyağlı biber dolması tarifinde çam fıstığı ve kuş üzümü bulunur.