



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

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 hararetili ateşte 30 - 35 dakika pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk servis yapılır.

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