

Acik Dolma

Malzemeler

4 adet kirmizi dolmalik biber
4 adet sari dolmalik biber
350 gr. Kiyma
Yarim demet maydanoz
Yarim demet dereotu
Yarim demet taze nane yapragi
1 adet kuru sogan
1 orta boy domates
2 yemek kasigi domates puresi ya da domates salcasi
2 yemek kasigi ince bulgur
4 yemek kasigi siviyađi
Tuz, karabiber

Yapilisi

Biberleri ortadan ikiye ayirip cekirdeklerini temizleyin.Daha sonra dolma ici icin; sogan ve domatesi rendeleyin.Kiymanin icine sogan,rendelenmis domates,kiyilmis yesillikler,2 yemek kasigi siviyağ,ince bulgur ve tuz-karabiberini ekleyin.Dolma icimiz hazir.Simdi firini 190 dereceye ayarlayin.Boldugumuz biberlerin iclerini doldurun ve firin kabina dizin.1,5 su bardaği sicak su ile 2 yemek kasigi siviyağ-domates salcasini karistirin, biberlerin uzerine dokun.Firin kabinin uzerini aluminyum folyo ile kapatın, bu sekilde 45 dakika pisirin.Uzerini acip kasar peyniri rendesini de ekleyip 20-25 dakika kadar daha pisirin. Pisip pismedigini kontrol edip firindan alalım.