

Etli Biber Dolma

Malzemeler

15 kucuk dolmalik biber(kirmizi,yesil,sari olabilir)

250 gr kiyma

1 su bardagi pirinc

1 adet kuru sogan

1 dis sarimsak

2 orta boy domates

3-4 yemek kasigi Zeytinyag

1 yemek kasigi biber salcasi

1 yemek domates salcasi

Kuru nane

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Ic harci icin sebzeleri minik minik dograyarak hazir hale getirin. Baharatlar,yikanmis pirinc,zeytinyag,salca ve kiymayi karistirma kabina alip karistirin.Ilk basta dogradiginiz sebzeleri de ekleyip tekrar karistirin. Icini temizlediginiz biberlerin icini hazirladiginiz ic harcla 2/3 u dolacak sekilde doldurun.Kapak olarak domates veya biberlerin kendi kapaklarini kullanin.Agizlarini kapattiktan sonra dikey sekilde tencereye yerlestirin.Uzerine bir miktar su ve 2 kasik zeytinyag gezdirip kapagini kapatip orta hararete pirinclar sisip uzayana dek pisirin.