

Etli Biber Dolmasi

Malzemeler

15 adet kucuk dolmalik biber
250 gram kiyma (orta yagli)
2 orta boy sogan
2 cay kasigi cig kofte baharati
Bir tutam maydanoz
1 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi tereyag
Kirmizibiber, karabiber,nane
1 adet rendelenmis domates
1 cay bardagi pirinc
Uzeri icin; domates
Pisirmek icin;
1 yemek kasigindan biraz daha az salca
Salcayi acmak icin su
Tuz
Tereyag

Yapilisi

Biberlerin sap kismini ve icini cikarip guzelce yikayip, suzulmeye birakin.
Kiymayi karistirma kabina alin.Uzerine ince ince dogradiginiz sogani, rendelenmis domatesi, kofte baharatini,kirmizibiber, karabiber ve naneyi alin.
Yikadiginiz pirincleri ve dogradiginiz maydanozu da ilave edin.
Salcasini, tuzunu ve tereyagini da ekleyip guzelce yogurun ve homojen bir karisim elde edin.
Harcinizi kontrol edin, koyu kivamli ise bir- iki avuc kadar su ekleyin.
Temizlediginiz biberleri, hazirlamis oldugunuz harcla doldurun. Ancak doldururken dikkat etmeniz gereken nokta cok fazla doldurmamak. Pirinc piserken sisecek ve aksi takdirde biberin icinden cikacaktır.
Domatesleri biberlerin agiz kisimlarinin genisligince kesin ve doldurdugunuz biberlerin agzini domateslerle kapatın.Biberleri tencereye dizin. (Dizme islemini agiz kısmi yukari gelecek sekilde yapin.)
Diger tarafta salcayi su ile acin. Tuzunu atin. Salcali suyu dolmanin uzerine gezdirin.
Her bir dolmanin uzerine birer cay kasigi kadar tereyag ekleyip ocaga koyun.
Su kaynayana kadar harli ateste, kaynadiktan sonra kisik ateste pisirin.
Dilediginiz yumusakliga gelince ocaktan alin.