

Firinda Biber Dolmasi

Malzemeler

Dolmalik yesil biber

lc harci icin:

1 kilo pirinc

1 bag taze nane veya kuru nane

1 bag maydanoz

1 tatli kasigi domates salcasi

1 tatli kasigi biber salcasi

2 buyuk kuru sogan

4 tane dogranmis domates

Zeytinyagi

Karabiber

Tuz

Dolmalarin agzini kapatmak icin domates

Yapilisi

Oncelikle 1 kilo pirinci sicak suyun icinde 1 tatli kasigi tuz ilave edip biraz

bekletiyoruz. Beklettigimiz pirinci iyice yikiyoruz.Suyunu suzdukten sonra icine maydanoz,

nane, kuru sogan, domates ve biber salcasi, dogranmis domatesi, zeytinyagi, tuzu,

karabiberini ekleyip karistiriyoruz.Biberlerin icine harcimizi doldurup agizlarini 1? er

dilim domatesle kapatiyoruz.Dolmalarin uzerine biraz tuz serpip, tepsiye su ekleyip ocaga

koyuyoruz.Pistikten sonra firina suruyoruz Firinin izgara kisminde da kizartabilirsiniz.

Afiyet Olsun:)