

Kirmizi Biber Dolmasi

Malzemeler

500 gram kirmizi biber
1 su bardagi pirinc
1 adet orta boy sogan
Yarim su bardagi zeytinyagi
1 adet domates
2 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi kus uzumu
1 yemek kasigi kuru nane
1 kahve kasigi tarcin
1 kahve kasigi karabiber
Tuz
Kapak yapmak icin:
Domates
Pisirmek icin:
1 yemek kasigi salca
2 su bardagi su

Yapilisi

Kirmizi biberlerin ust kismindan bicakla kapak seklinde kesip icindeki tohumlari temizleyin.Kirmizi biberleri yikayip kenara alin.1 adet orta boy soganin ve bir adet domatesin kabuklarini soyup kup kup dograyin.1 su bardagi pirinci yikayip suzun ve karisima ekleyin.Yarim su bardagi zeytinyagi, 1 yemek kasigi kus uzumu, 1 yemek kasigi kuru nane, 1 kahve kasigi tarcin, 1 kahve kasigi karabiberi de ekleyin.Tuzunu ayarlayin ilave edin.Hazirladiginiz ici kasik yardimiyla kirmizi biberlerin icine doldurun.Domatesten kapak yaparak dolmalarin agizlarini ortulur.1 yemek kasigi salca ile 2 su bardagi suyu eklediginiz tencereye dolmalari dizin.Once hizli ateste kaynatin.Kaynamaya basladiktan sonra ocagi kisik ateste alin.Dolmalari pisirin.Suyuyla beraber tencereden uygun bir firin tepsisine alin.175 derecede isitilmis firina surun.Yaklasik 15 dakika firinda tutup cikarin.Sicak olarak servis edin.Afiyet olsun.