

## Kiymali Eksili Kirmizi Biber Dolmasi

### Malzemeler

10-12 adet kirmizi biber  
250 gr. kiyma  
Yarim su b. pirinc  
1 adet buyuk boy sogan  
Yarim demet maydonoz  
1 tatli k. kuru nane  
1 corba k. biber salcasi  
1 cay b. zeytinyagi  
Tuz, karabiber, kimyon, pul biber(istenilen oranda)  
1 adet orta boy domates  
2-3 corba k. su  
Sosu:  
2 dis ezilmis sarimsak  
1 corba k. kuru nane  
Yarim limon suyu  
1 cay b. zeytinyagi

### Yapilisi

Biberlerin saplarini koparip temizleyin. Buyuk bir kaseye sogan ve sarimsagi rendeleyin. Pirinci guzelce yikayip ekleyin. Kiymayi, dogranmis maydonozu, salcayi, minik dogranmis domatesi ve baharatlari ekleyin. Suyu da ekleyip tum malzemeyi karistirin. Biberleri hazirladiginiz harcla doldurun. Cok siki olmamasina ozen gosterin. Biberleri tencereye alip uzerine bir miktar su, zeytinyagi ve tuz ekleyip pisirin. Kaynayana kadar orta ateste, kaynayinca kisik ateste pisirin. Gerekirse su ilavesi yapin. Dolmaniz pistikten sonra sos malzemelerini karistirip dolmanin uzerine gezdirin ve bir iki tasim daha kaynatip ocaktan alin.