

Kuru Biber Dolmasi

Malzemeler

30 tane kuru biber
2 orta boy kup kesilmis sogan
1 cay bardagi pirinc
1 cay bardagi pilavlik bulgur
1 bas sarimsak
1?er corba kasigi biber ve domates salcasi
2 corba kasigi zeytinyagi
Limon suyu
Nar eksisi
Pul biber, karabiber, tuz

Yapilisi

Kup kup kesilmis sogani tencereye alip zeytinyaginda iyice kavuralim.Yikanmis pirinc ve bulguru ekleyip biraz daha kavuruyoruz.Salcalari ve sarimsaklari ekliyoruz.Baharatlarini da ekleyip az su ilave edip biraz pisiriyoruz.Suyunu cektikten sonra altini kapatip sogumaya birakiyoruz.Sonra kuru biberleri sicak suda bekletip yumusamasini sagliyoruz.Pisecegi icin fazla suda bekletmeye gerek yok.Ic malzemeleri dolduralim ve tencereye dizelim.Biberlerin uzerini gececek kadar su ekleyip pisirelim.Kaynadiktan sonra kisik ateste pisirelim.Ister sicak ister soguk servis edelim. Afiyet olsun:)