

Mercimekli Kirmizi Biber Dolmasi

Malzemeler

6 tane dolmalik kirmizi biber (yag biberi)
1 su bardagi aksamdan islanmis yesil mercimek veya kirmizi biber
1/2 su bardagi pirinc veya iri bulgur
1 corba kasigi kus uzumu (ayiklanmis yikanmis ve islatilmis)
1 corba kasigi dolmalik fistik (Sam fistigi veya cam fistigi)
1 tatli kasigi toz seker veya 1 kesme seker
1 adet ince yemeklik kiyilmis kuru sogan
Yarimsar demet ince kiyilmis maydanoz,dereotu, taze nane
1 su bardagi zeytinyagi
Tuz, karabiber
Uzerini gecmiyecek kadar sicak su

Yapilisi

Oncelikle genis bir kap icine su haric butun malzemeleri koyun iyice harmanlayin biberlerin icine paylastirin tencereye dizin uzerine suyunu koyun yarim saat kadar pisirin, 180 derecede isitilmis firinda 10 dk. uzerileri kizarana kadar tutun,dolmalik soguduktan sonra servise sunun.ellerimize saglik