

Misirli Biber Dolmasi

Malzemeler

1 su bardagi Amerikan Pirinci
8 adet buyuk boy dolma biber
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi toz karabiber
400 gram Konserve barbunya fasulyesi (suyu suzulmus)
300 gram Konserve misir (suyu suzulmus)
1 bas orta boy dogranmis sogan
1 cay bardagi cekilmis ceviz ici
100 gram Dogranmis yesil aci biber
Yarim cay kasigi toz kimyon
50 gram Kasar peyniri (istege bagli)

Yapilisi

Oncelikle biberlerin saplarini cikarin ve icindeki cekirdeklerini temizleyip yıkayin.
Biberleri bir tencerede kapagi kapali olarak 5 dakika kadar haslayarak suyunu suzun.
Biberlerin icini tuz ve toz biber ile ovarak bir kenarda bekletin.
Bir kabin icinde pirinc, fasulye, misir, sogan, ceviz, aci biber, kimyon ve 1 cay kasigi tuzu iyice karistirin. Biberlerin icini pirinc karisimi ile doldurun.
Dolmalari firin kabina dizip uzerini folyo kagit ile ortun. 250 derece firinda yaklasik 20-30 dakika pisirin. Tepsinin uzerindeki folyoyu cikarip dolmalarin uzerine kasar peyniri serpistirin. Peynir eriyene kadar 5 dakika daha firinlayin. Dilerseniz uzerini kirmizi biber ile susleyerek servis yapin.
ellerimize saglik