

Zeytinyagli Kirmizi Biber Dolmasi

Malzemeler

1 kg kirmizi dolmalik kapyra biber,
2 su b. pilavlik pirinc,
1 buyuk sogan,
1 buyuk domates,
1 corba k. domates salcasi,
Yarim demet dereotu,
Yarim demet maydanoz,
1 cay k. yeni bahar,
1 cay k. degirmenden ogutulmus kishis,
1 cay k. degirmenden ogutulmus karabiber,
1 cay k. kirmizi toz biber,
1 cay k. kirmizi pul biber,
1 cay k. kuru nane,
1 cay k. sumak,
1 tatli k. nar eksisi
Zeytinyagi ve su

Yapilisi

Once pirinclerimizi bol suda yikayip suzelim. Genisce bir kaba alalim. Uzerine ince kiyim dogradigimiz sogan, maydanoz, dereotu, domates (kabugu soyulmus) ve baharatlarimizi ekleyelim. Zeytinyagini ve nar eksisini uzerine gezdirelim. Guzelce karistiralim. Biberlerimizi de guzelce yikadiktan ve cekirdeklerini cikarttikten sonra iclerini harcimizla dolduralim. Derince bir tencereye siralayalim. Ayri bir kapta 1 tatli kasigi salcayi 1 su bardagi kadar su ile sulandiralim. Icine de cok az tuz ve zeytinyagi ilave edip karistiralim, tencerenin kenarindan dokelim. Kapagi kapali olarak yaklasik 15-20 dakikada dolmalarimiz pisecektir.