ETLİ BİBER DOLMASI

Malzemeler ; 4 kişi için

12 tane Dolmalık Biber

250 gr orta yağlı Kıyma

1 adet Kuru Soğan

3 adet Domates

3 yemek kaşığı Yağ

1 kahve fincanı pirinç

1 demet Maydanoz

1 demet Dereotu

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Biberlerin saplarından tutulup baş parmak ile bastırılarak üzerleri açılır. İçindeki tohumlar boşaltılıp, kesilir.

Bir tasa kıyma, çentilmiş soğan, pirinç, ince ince doğranmış domates, maydanoz ve dereotu, 1 fincan su, tuz ve karabiber konularak, iyice yoğrulur ve iç hazırlanır.

Hazırlanan iç, biberler fazla sıkıştırılmadan doldurulur. Üzerlerine çkarlarak kesilmiş kendi saplar ya da domatesden kapak yaplr. Bir tencereye biberlerin başlar üste gelecek şekilde fazla skştrlmadan sralanr.

Hepsi doldurulduktan sonra, dolmaların üzerine çıkacak kadar su konulur ve hafif ateşte pişirilir.

Afiyet olsun......