Turşlu Quru Bibər Dolması

Ekşili Kuru Biber Dolması



30 Ədəd qurudulmuş dolma bibəri
2 Ədəd iri baş soğan
1 Baş sarımsaq
2 Su stəkanı plovluq yarma
1 Su stəkanı zeytunyağı
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
Yarım şorba qaşığı bibər sousu
1 Tutam limon turşusu
1 Şiriniyyat qaşığı toz şəkər
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 çorba qaşığı quru nanə
1 Şiriniyyat qaşığı nar turşu
3 Su stəkanı su
1 Şiriniyyat qaşığı duz

Bibər quruları bol suda 10-15 dəqiqə qaynadılar.
Digər tərəfdən qazana zeytunyağı qoyular, atəşdə qızın tərəfindən incə qıyılmış soğan və sarımsaq atılar, qovrular.
Üzərinə yuyunmuş süzülmüş yarma əlavə olunar, qovrular.
Bibər və pomidor sousu, limon turşusu, şəkər, quru nanə, qara bibər və duz qatılar, bir neçə dəfə çevrilər.
Ən son 1 su stəkanı su əlavə olunar, su çəkənə qədər bişirilər. Dolma xərci ocaqdan alınar, qazanın qapağı bağlı olaraq 20 dəqiqə stirahət etdirilər.
Dolma xərci qaynadılmış quru bibərlərin, ağızında 1 barmaq boşluq qalacaq şəkildə doldurular. Buraxılan boşluq birləşdirib basdıraraq quru bibərlərin ağızı bağlanılar.
Dolmalar qazana düzülər, üzərinə nar turşu və 2 su stəkanı su gəzdirilər, farfor qab bağlayaraq orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.
İlıq ya da soyuq olaraq xidmətə olunar

Not: Turşlu quru bibər dolması Qaziantəp bölgəsinə aid yerli bir tərifdir