



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Zeytunyağlı Bibər Dolması

Zeytunyağlı Biber Dolması



30 Ədəd dolma bibəri
1,5 stəkan düyü
¾ Stəkan zeytun yağı
3 Ədəd yekə baş soğan
4 Ədəd yekə pəmidor
1 Çay qaşığı bibər tamatı
1 Çay qaşığı qarabibər
1 Yemək qaşığı quru nanə
Yarım dəmət cəfəri
2 Ədəd qənd
Üzəri üçün;
2 Ədəd sərt pəmidor

- # Düyü çeşidlənir, 15-20 dəqiqə ilıq suda gözlədir.
- # Soğan incə incə doğranır, zeytun yağında bir neçə dəfə çevrildiqdən sonra, düyü əlavə olunur, üzərinə duz, qarabibər qoyulur.
- # Bir az bişdiqdən sonra rəndələnmiş pəmidor, bir stəkan qəndər ilıq su əlavə olunur.
- # Suyu sovurana qədər orta atəşdə qovrulur.
- # Ocaqdan almaya yaxın nanə və cəfəri qoyulur, kapağı örtülür və bir zaman dincəldirilir.
- # Bu arada bibərlər oyulur, yıxanır suyu süzdürülür..
- # Dolma bibərlərinə çox sıx olmayacaq çəkildə dolma qarışıq məhlulu doldurulur.. Üstü pəmidorla örtülür.
- # Qazana düzülür, 2 stəkan ilıq su və qənd əlavə olunur. Orta hərərətli atəşdə 30-35 dəqiqə bişirilir. İlıq ya da soyuq xidmət edilir.

Not: Original zeytun yağlı bibər dolması tərifində çam fıstığı və quş üzümü bulunur.