Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇÖKELEKLİ BİBER DOLMASI



1 kg dolma biberi
Yarım kg çökelek
1 adet soğan
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
Üzeri için:
2 adet domates

Biberlerin içi oyularak temizlenir ve yıkanır. Soğan ince doğranır, domates küp şeklinde dilimlenir, maydanoz ince kıyılır.
Soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine domates, tuz eklenir ve şeklini kaybedene kadar pişirilir.
Çökelek, kimyon, karabiber katılır, kısa süre daha pişirilir. Ateşten almadan hemen önce maydanoz ilave edilir.
Hazırlanan iç, biberlere boşluk bırakmadan doldurulur. Üzerlerine domates dilimleri konur.
Dolmalar bir fırın kabına dizilir. Kenardan 1 su bardağı su bırakılır.
Islatılmış pişirme kağıdı ya da aliminyun folyoyla üzeri kapatılır.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Çökelekli biber dolması Antalya yöresine özgü bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1735 | Adı: Çökelekli Biber Dolması | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:27