



## Fırında Biber Dolması



**Süre:** 1 Saat dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

---

## Malzemeler:

### Dolma İçin:

- 6-8 adet dolmalık biber
- 1 su bardağı pirinç
- 300 gr dana kıyma (isteğe bağlı)
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı sıcak su

### Sosu İçin:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

---

## Yapılışı:

### 1. İç Harcı Hazırlama:

- Pirinci yıkayıp süzün.
- Geniş bir kaba pirinci, kıymayı, rendelenmiş soğanı, doğranmış sarımsağı, rendelenmiş domatesi, salçayı, baharatları ve zeytinyağını ekleyin.



- Tüm malzemeleri iyice karıştırarak dolma harcını hazırlayın.

## 2. Biberleri Doldurma:

- Dolmalık biberlerin sap kısımlarını dikkatlice kesin ve ilerini temizleyin.
- Hazırladığınız iç harcı biberlere çok sıkıştırmadan doldurun.
- Üzerlerini küçük birer domates parçası ile kapatın.

## 3. Sosu Hazırlama ve Fırına Verme:

- Bir kapta domates salçası, sıcak su, zeytinyağı ve tuzu karıştırarak sosu hazırlayın.
- Fırın kabına dizdiğiniz biberlerin üzerine bu sosu gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 40 dakika**, üzerleri kızarana kadar pişirin.

## 4. Servis:

- Fırından çıkarıp sıcak olarak servis edin.
- Yanında yoğurt veya cacık ile harika uyum sağlar.

---

### >> **İpucu:**

Daha lezzetli bir dolma için fırına vermeden önce harcı 15 dakika dinlendirin. Bu, baharatların pirince iyice işlemesini sağlar.

Kiraz'ın  
Mutfađı