

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 (kapak için parçalar ayırın, kalanını rendeleyin)
- 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

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Fırında biber dolması için biberlerin sap çevresini kesip çekirdeklerini çıkarın. İki domatesten biberlere kapak olacak parçaları ayırın, kalanını rendeleyin; iç harç ve sos için listelenen suları ayrı hazırlayın.

Servis Önerisi:

Dolmaları fırın kabından geniş bir kaşıkla alıp sıcak servis edin. Kabın sosundan üzerine gezdirebilir, yanında yoğurt veya cacık sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Harcı hazırlayın:

- Pirinci yıkayıp süzün. Rendelenmiş soğan, sarımsak, rendelenmiş domates, harca ayrılmış salça, baharatlar ve 3 yemek kaşığı zeytinyağıyla karıştırın.
- Kıyma kullanacaksanız ekleyin. İç harç listesinde yer alan 1 çay bardağı sıcak suyu da karışıma katın.

2. Biberleri doldurun:

- Harcı biberlere gevşekçe paylaştırın; pirincin şişmesi için üstte boşluk bırakın. Ayırdığınız domates parçalarıyla ağızlarını kapatıp fırın kabına dik yerleştirin.

3. Sosu hazırlayın:

- Sos listesindeki 1 yemek kaşığı salça, 1 çay bardağı sıcak su, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve tuzu karıştırın. Dolmaların üzerine ve kabın tabanına gezdirin.

4. Fırında pişirin:

- Önceden ısıtılmış 190°C fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Süre sonunda pirinci ve iç harcı kontrol edin; henüz pişmediyse kontrollü olarak devam edin.
- Üstler erken kızarırsa kabın üzerini kapatın. Taban tamamen kurumuşsa pişirmeyi sürdürebilmek için kenardan az miktarda sıcak su ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Biberler yumuşamış, içteki pirinç de pişmiş olmalı. Yalnız biberin üstünün kızarmasına bakmayın; bir dolmanın ortasından pirinci kontrol edin. Kıymalı hazırladıysanız iç harcın da tamamen pişmesini sağlayın.

Kiraz'in Mutfağı