



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ PEYNİRLİ BİBER DOLMASI

- 125 Gr Sana Klasik
- 1 Adet yumurta
- 2 Dilim beyaz peynir
- 2 Yemek Kaşığı ince doğranmış maydanoz
- 10 Adet köy biberi
- 1 Çay Kaşığı Damak tadınıza göre tuz
- 1 Kase galeta unu

Peyniri çatala ezip maydanozla karıştırın. Biberleri bol suyla yıkayıp yatay biçimde kesikler açın. Peynirli harçla biberleri yatay kesikten doldurun. Yayvan bir tabağa yumurtayı kırıp karıştırın. Galeta ununu düz bir tabağa alıp tuz ekleyip karıştırın. Kızartma yağını tavaya alıp kızdırın. Biberleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. Kızgın yağda her iki tarafını pişirin. servis yapın.