



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLGULU KIRMIZI BİBER DOLMASI

12 adet kırmızı kalya biber
5 adet çarliston biber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber

Önce iç malzeme hazırlanır; çarliston biberlerin tohumları çıkarılır, çok ince doğranır. Soğan ve dereotu küçük kıyılır. Tuz, pul biber ezilmiş sarımsak ve zeytinyağı ilave edilir. Oyulmuş kırmızı biberlerin içine doldurulur. Tencereye dizilir. Üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirilir. Kapaklı olarak 25-30 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak tüketilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.04.2024