



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBER DOLMASI (DÜDÜKLÜ)

4 adet orta boy dolmalık yeşil biber
1 baş büyük soğan
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
2 orta boy domates
120 gram mantar, doğranmış
1/2 bardak beyaz ekmek kırıntısı
1/2 bardak öğütülmüş beyaz badem
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1/4 çay kaşığı kurutulmuş fesleğen
tuz ve karabiber
1/2 bardak su
1/2 bardak rendelenmiş cheddar peyniri

Biberleri yıkayın, her biberin sapını kesin ve içindeki çekirdeği, tohumları ve zarını çıkarın. Her birinin altından ince bir dilim kesin, böylece biberler dik durabilsin. Orta boy bir tavada, tereyağını eritin ve soğanı soyup doğradıktan sonra kızarana kadar, sık sık karıştırarak kavurun. Domates ve mantarları yine soyup doğradıktan sonra ilave edin. Ekmek kırıntılarını, bademi, maydanoz ve fesleğeni, tuz ve karabiberi ilave ederek iyice karıştırın. Bu karışımı eşit şekilde bölerek biberlerin içine doldurun. Biberleri düdüklü tencerenin buhar sepetine yerleştirin. Ayaklığı tencerenin içine koyun, su ilave edin. Sepeti ayaklığın üstüne yerleştirin. Kapağı kapatın, basınç ayarını 1'e getirin ve buhar çıktıktan sonra 16 dakika pişirin. Buharı boşaltın. Biberleri tencereden alın ve ısıya dayanıklı bir kapaklı cam tencereye yerleştirin. Her biberin üstüne eşit miktarda peynir serpin. Isı kaynağından 15 - 20 cm uzaklıkta, peynir eriyip sarı-kahverengi renk alıncaya kadar pişirin. Hemen servis yapın.

[ML® Fırında Biber Dolması için tıklayın](#)