



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ BİBER DOLMASI (ANTALYA)

10 adet dolmalık biber
15 yemek kaşığı tepelene çökelek
1/2 demet maydanoz
4 adet domates
2 adet soğan
2 yemek kaşığı
sıvıyağ
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
tuz

Soğanlar yemeklik doğranır ve yağda pembeleşene kadar kavrulur. Domatesler küçük küçük doğranır ve soğana katılır. Domatesler pişene dek kavurma işlemine devam edilir. Domatesler pişince ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Bu karışıma kıyılmış maydanoz, çökelek, kimyon, tuz ve karabiber ilave edilir. Dolmalık biberlerin içleri temizlenir ve hazırlanan karışım ile doldurulur. Bir fırın tepsisine dizilir çok az su ilave edilerek fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir.

[ML® Çökelekli Biber Dolması için tıklayın](#)[ML® Çökelek Salatası için tıklayın](#)