



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU KÖZ KIRMIZIBİBER

Malzeme:

6 adet kırmızı biber
yarım su bardağı Bizim Mutfak İnce Bulgur
3 tatlı kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
12 adet kiraz domates
12 adet siyah ve yeşil zeytin
200 gr beyaz peynir
Tuz, karabiber

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Biberleri yıkayıp ortadan uzunlamasına ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkardıktan sonra fırça yardımıyla hafifçe yağlayın. Fırın tepsisine biberleri dizin ve fırına verin. Bulguru ısıya dayanıklı bir kabın içine alın ve üzerini çok az geçecek kadar kaynar su ilave edin. İyice karıştırıp kapağı kapalı olarak suyunu çekip şişene kadar kenarda bekletin. Kiraz domatesleri temizledikten sonra ortadan ikiye kesin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkartın. Beyaz peyniri küçük küpler şeklinde doğrayın. Bulgur, zeytin ve domatesleri karıştırın. Tuz ve taze karabiberle tatlandırın. Fırından aldığınız biberleri hazırladığınız bulgurlu içle doldurun. Yaklaşık 15 dakika fırında pişirin. Fırından alın, üzerlerine zeytinyağından dökün. Servis yapın.