



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ KREMALI PEYNİRLİ BİBER DOLMASI

300 gr yağsız kıyma
1 orta boy soğan
1 çay kaşığı nane
1 yemek kaşığı margarin
Karabiber
Tuz
1 adet yumurta
1 su bardağı pirinç
6-8 adet çan biber
2 adet domates
50 gr rendelenmiş çedar peyniri
Ekşi krema

Pirinci ılık suda 20 dk kadar ıslayıp süzün.

Soğanı ince ince doğrayın, margarinini eritin, büyük bir kapta kıyma, soğan, nane, karabiber ve yumurtayı birleştirin.

Pirinci ekleyin ve iyice karıştırın.

Biberlerin sap kısımlarını çıkarıp için temizleyin, iç malzemesini dolmalara paylaştırın.

Yağlanmış fırın kabına biber dolmalarını yerleştirin, biberlerin ağız kısımlarına domatesleri halka şeklinde keserek yerleştirin.

1 su bardağı kadar kaynar su ekleyerek önceden ısınmış fırına verin, 180 derecede yaklaşık 30-35 dk pişsin.

Fırından alıp üzerlerine peynir rendelerini paylaştırıp tekrar fırına verin, 6-7 dk daha pişirin.

Ekşi kremayla servis edin.