



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KIRMIZI BİBER DOLMASI

5 patates (halka dilimlenmiş)
4 adet etli kırmızı biber
1 adet acı kırmızı biber (kuru ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı çam fıstığı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı domates salçası
400 gram ekme  kırığı
2 adet dolmalık kırmızı biber (ikiye kesilmiş, çekirdekleri çıkartılmış)
Tuz
Karabiber (arzu edilen miktarda)
2 adet dolmalık sarı biber
5 sap fesleğen (yapraklanmış)

Patatesleri kaynar suda 8 dakika haşlayıp süzün ve kurulayın. Etli kırmızı biber, acı kırmızı biber, çam fıstığı, sarımsak, domates salçası ve ekme  kırığını robottan geçirin. Patates dilimlerinin bir yüzüne hazırladığınız harçtan sürün. Dolmalık biberlerin içine yerleştirin. Aralarına fesleğen yapraklarını koyun. Üzerine zeytinyağı gezdirin. 200 derece fırında biberler yumuşayana kadar pişirin. Servis yapın.