



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARADA PATATESLİ BİBER DOLMASI

3 adet büyük dolmalık kırmızı biber
3-4 adet patates
1 su bardağı ekşi krema
50 gr rendelenmiş beyaz peynir
5-6 dal yeşil soğan
4 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı kuru maydanoz
Tuz
Karabiber
1/4 çay kaşığı kırmızı biber

Patatesleri haşlayıp soyun, ya küçük küçük doğrayın ya da püre haline getirin.

Biberleri enlemesine ikiye bölüp iç çekirdek kısımlarını temizleyin.

Bir kasede, patates, ekşi krema, rendelenmiş peynir, yeşil soğan, kuru maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Margarini de eriterek ekleyip tekrar karıştırın. (margarin oda ısısında fazlaca yumuşamışsa eritmeye gerek yok)

Patatesli karışımı biberlerin içine doldurun, üstlerine kırmızı biber serpin ve ızgaraya yerleştirin. 15 dakika kontrolünüz altında pişirerek sıcak servis edin.

