PİLİÇLİ BİBER SARMA

1 küçük paket Banvit Baby Tava
1/2 kg etli kırmızı biber
1 adet patates (haşlanıp, ezilmiş)
10 sap maydanoz (ince kıyılmış)
10 sap nane (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etli kırmızıbiberleri bol kaynar suda 6-7 dak. haşlayın, kabuklarını temizleyin, uzunlamasına ikiye kesin ve çekirdeklerini alın.
Etlerinin şişlerini çıkartın, üzerlerine çıkıncaya kadar kaynar su ekleyin ve 15 dak. haşlayın. Ilınıncaya kadar kendi suyunda dinlendirin, süzün ve iri parçalara ayırın.
Patates, maydanozun 2/3`ü, nane, sarımsakları, ilave edin, tuz karabiber serpip iyice harmanlayın.
Biberlerin geniş taraflarına 1?er tatlı kaşığı patatesli harçtan, üzerlerine de parça piliç etlerinden koyup, sarın, kürdanlayın ve tabağa dizin.
Zeytinyağı, limonsuyu, sirke ve tuzu çırpın.
Hazırladığınız zeytinyağlı sosu biberlerin üzerine gezdirin, kalan maydanozu serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55419 • adı:Piliçli Biber Sarma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:02