



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇÜEZLİ BİBER DOLMASI

İri ve etti 4 dolmalık biber
1/2 demet maydanoz
1 avuç fesleğen
1 diş sarımsak
1 fincan rendelenmiş kaşer peyniri
4 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu
zeytinyağına yatırılmış 4 ançüez filetosu
1/2 bardak zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve karabiber

Biberleri iyice yıkadıktan sonra ortadan uzunlamasına ikiye bölmeli. Biberlerin çöplerini bırakmalı ama tohumlanyie içlerindeki beyaz tohum yataklarını çıkarmalı.

Bir kâseye kıyılmış maydanozla fesleğeni, sarmısağı koymalı. Bu karışıma tuz, karabiber ve kurutulmuş ekmek tozuyla rendelenmiş peyniri katmalı. Bunları iyice karıştırdıktan sonra biberlerin içine doldurmalı.

İçi dolan biberleri pyrex bir kayık tabağına yerleştirmeli. Ufak ufak doğranmış ançüezleri bu doldurulmuş biberlerin üzerlerine yerleştirmeli. Yarım bardak zeytinyağını da gezdirerek döktükten sonra kabı orta ısıya fırına koymalı. Biberler iyice yumuşayıp pişinceye kadar kabı fırında tutmalı. Sonra biberleri çıkarmalı ve herhangi bir haşlama yemekte birlikte servis yapmalı.
