



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARNAVUT DOLMASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

10 adet kapyra biber  
1 adet soğan  
1 paket kültür mantarı  
1 adet büyük boy domates  
2 adet yeşil biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
70 gram ceviz içi  
Sosu için:  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 yemek kaşığı elma sirkesi  
2 diş sarımsak

Öncelikle biberleri fırın tepsinize dizin ve közlenmesi için birazcık pişirin.

O arada tencerenizde soğanları kavurun.

Küp küp doğranmış mantarları ve ince ince kıyılmış biberleri ekleyerek kavurmaya devam edin.

Son olarak da küp küp doğranmış domatesleri ekleyerek tamamen suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin.

Fırından çıkan biberleri tıpkı karnıyarık yapar gibi ortasından bıçakla kesin.

İçine nazikçe harçtan koyun.

Sos için bütün malzemeleri bir araya getirin ve güzelce karıştırın.

Sosunu biberlerin üzerine eşit olarak gezdirin.

Ardından servis edin.

