



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER DOLMASI

Malzemeler (6 kişilik):

250g Sütüş Süzme Peynir

30g Sütüş Tereyağı

3-4 dal kıyılmış dereotu

1 adet dolmalık sarı biber

1 adet dolmalık kırmızı biber

2 diş sarımsak

Yapılışı

Sütüş Süzme Peynir'i çukur bir kaptta çatalla ezin. Oda ısısında yumuşamış Sütüş Tereyağı'nı havanda ezilmiş sarımsakları ve kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın. Hazırlamış olduğunuz peynirli karışımı çekirdekleri temizlenmiş biberlerin içlerine sıkıca doldurun. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra istediğiniz kalınlıkta dilimleyerek servis yapın.
