



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİBER DOLMASI (BODRUM MUĞLA)

8 adet kırmızı köz biber
1 kalıp beyaz peynir
1 su bardağı ceviz
10-15 dal maydanoz
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Peynir ezilir. Üzerine iri çekilmiş ceviz, kıyılmış maydanoz, tuz ve sıvıyağ eklenir karıştırılır. Biberler oyulur ve cevizli iç doldurulur. Bir fırın kabına dolmalar dizilir. Üzerine yağ gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.