



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ BİBER DOLMASI (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr dolmalık biber
250 gr çökelek
1 su bardağı zeytinyağı
2 büyük domates
4-5 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Dolmalık biberler yıkanıp kurulandıktan sonra yanlarından bıçakla dikey olarak çizilir, sap ve uç bölümlerinden parmakla bastırılarak çekirdekleri çıkartılır ve biberlerin içi çökelekle doldurulur. Tavada kızgın yağda kızartılan doldurulmuş biberler uygun bir kaba çizilmiş tarafları yukarı gelecek biçimde dizilirler. Küçük kuşbaşı doğranmış domatesler ve ince çentilmiş sarımsaklar kalan zeytinyağı ve tuzla bir süre pişirilir. Hazırlanan sos dizilmiş biberlerin üzerine gezdirilerek dökülür ve üstü kapatılarak 8-10 dakika dinlendirilir. Ilık servis yapılır. Yanında yoğurt, dilimlenmiş kuru soğan ve karpuz önerilir.



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021