



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖKELEKLİ DOLMA

10 adet dolmalık biber
15 çorba kaşığı çökelek
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
4 adet domates
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı çörekotu
1'er çay kaşığı kimyon ve karabiber
Tuz

Biberlerin içlerini temizleyin. İnce kıyılmış soğanı zeytinyağında kavurun. Küp küp doğranmış domatesi ekleyip sote edin. İliandıktan sonra çökelek, kıyılmış maydanoz, çörekotu, kimyon, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın ve biberlerin içine paylaşın. Dolmaları fırın kabına yerleştirin. Yarım su bardağı sıcak su ilave edip üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Folyoyu alıp 5 dakika daha pişirin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.