



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURULMUŞ KIRMIZI BİBER

60 gr mozeralla peyniri
230 gr kırmızı biber
6 tatlı kaşığı tereyağı
1 demet kekik
1 demet fesleğen
30 gr siyah zeytin

Fırını 180 Derece sıcaklığa getirin.

Dolmalık biberleri ikiye bölün ve içini alın çıkarın. Zeytinlerin çekirdeğini çıkarın. Bütün malzemeleri temiz bir yerde hazır tutun. Kesilen dolmalık biberleri tepsiye koyun ve her birine 1 tatlı kaşığı tereyağı koyun ve tuz, biber ekleyin. Taze kekik dallarını biberlerin içine altına yerleştirin. Üzerlerine zeytinleri ve mozeralla peynirlerini koyun. Fesleğeni koyun ve 1 tatlı kaşığı sarıyağı üzerine koyun. Daha sonra hafifçe karabiber serpin. Fırına atınız tüm hazırlıkları ve 20 dakika bekleyiniz.

Fırından çıkarınız ve servise hazırlayınız. Karışık marul salatası ile servis ederseniz çok daha lezzetli bir yemek yeme imkânı bulabilirsiniz.

