



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOLMALIK BİBER GARNİTÜRLÜ ETSUYU

1. Dolmalık biberlerin her iki yüzünü kuvvetli ızgarada pişirin. Üzerlerine nemli bir bez örtüp soğumaya bırakın. Kabuğunu soyun.
 2. Dolmalık biberleri uzunlamasına ikiye bölün. Çekirdek kısmını kesip çıkartın. Et kısmını önce uzunlamasına şeritler halinde, sonra enlemesine doğrayın.
 3. Et suyunu kaynatın. Doğranmış biberleri et suyuna ilave edin. Bir kaç dakika yumuşamasını ve pişmesini bekleyin. Sonra servis yapın.
-

© lezzetler.com tarif no:32955 • adı:DOLMALIK BİBER GARNİTÜRLÜ ETSUYU • gönderen:şerife sözen • indirme tarihi:21.09.2024 - 05:13