



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOLMALIK BİBER SALATASI

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

Dolmalık 6 yeřil biber,  
1 demet maydanoz,  
1 diř sarımsak,  
1 kařık kapari,  
3 ançüez filetosu (zeytinyağına yatırılmış),  
yeteri kadar tuz,  
sirke veya limon suyu  
zeytinyađı.

Yapımı: Dolmalık biberleri ateşe tutarak hem üzerlerindeki ince zarı yıkamalı, hem de pişirmeli. Sonra temiz bir bezle ovala. yıp bu ince zarı tamamıyla çıkarmalı. Biberleri dörde doğrayıp içlerindeki çekirdeklerle çekirdek yataklarını çıkarmalı ve bol suda yıkayıp kuruladıktan sonra salça servis tabağına yerleştirmeli. Maydanozu temizleyip yıkamalı ve sarımsakla birlikte kıyarcasına ince doğramalı. Bunu bir kâseye koymalı. Üstüne dövölmüş ançüezi ve yıkanmış kaparileri kalmalı. Tuz ve zeytinyağıyla sirkesini (veya limon suyunu) da döküp karışımı iyice çırıp birbirine yedirmeli ve biberlerin üstüne gezdirek dökmeli. İsteyenler birkaç limon dilimiyle ve birkaç siyah zeytin veya domates dilimiyle salatayı süslemen ve böyle servis yapmalı.