



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLMALIK BİBERİN DERİSİNİ SOYMA

DERİNİN GEVŞETİLİP ÇIKARILMASI. Biberi, önceden ısıtılmış ızgaranın (ya da salamandıranın) yaklaşık 5 cm kadar altına yerleştirin. Derisi her yandan hafifçe kabarmaya başlayıncaya kadar altüst edip, ızgaradan (ya da salamandıradan) alın. Çukur bir kaba yerleştirip, kabın üstünü örtün ya da bir kesekâğıdına koyup kesekâğıdının ağzını kıvrarak kapatın (kesekâğıdının ya da çukur kabın içindeki buhar, biberlerin derisinin iyice yumuşayıp kalkmasını sağlayacaktır). Keskin bir sebze bıçağıyla biberlerin derisini yukardan aşağı doğru şeritler halinde soyun. Sonra aynı bıçakla sap ve çekirdeklerini çıkarın.

© lezzetler.com tarif no:27973 • adı:Dolmalık Biberin Derisini Soyma • gönderen:HANIMELİ • indirme tarihi:15.04.2025 - 21:06