



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLMALIK BİBERİN DİŞ ZARINI SOYMA

DERİNİN KABARTILMASI: Dolmalık biberleri fırın ızgarasının 5 cm altına yerleştirip, derileri siyahlaştıkça çevirerek, ızgara edin. Her yanları ızgara edilince fırından alıp, bir kâseye yerleştirerek, kâsenin üstünü plastik filmle kapatın (ya da biberleri bir kesekâğıdına koyup, kesekâğıdının ağzını sıkıca kapatın). Derilerinin buharın etkisiyle kabarmalarını bekleyin.

DERİNİN SOYULMASI: Biberlerin derileri kabarıncı, plastik filmi atıp (ya da kesekâğıdının ağzını açıp), biberlerden birini bir avucunuza alarak, öbür elinizdeki bıçakla, bütün derisini soyun, işlemleri kalan biberlerle yineleyin (biberlerin derileri soyulduktan sonra, sap ve çekirdeklerini temizleyin).
