



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ PEYNİRLİ BİBER DOLMASI

12 adet dolmalık biber  
300 gr kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 su bardağı kıyılmış maydanoz  
1 çay bardağı pirinç  
Yarım su bardağı rendelenmiş peynir  
1 çorba kaşığı tatlı kırmızıbiber  
Tuz  
Karabiber  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
1 yemek kaşığı salça

Küp küp doğranmış soğanları ve diğer dolma malzemeleri, çukur bir tasta iyice karıştırın. Biberlere kıymalı peynirli harcı doldurun. Tencereye sanayi koyup 1 çorba kaşığı salçayı kavurun. Hazırladığınız dolmaları tepsiye dizin ve hazırladığınız salçalı sosu üzerine dökün. Alüminyum folyo ile üzerini kapatın. 160 derecede ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin. Üzerini açın ve biraz kızarana kadar tekrar fırına verin. Sıcak servis yapın.

