



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KEREVİZLİ KAŞARLI BİBER DOLMASI

- 4-6 adet dolmalık biber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 sap kereviz
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 1 adet domates
- 4-5 dal kıyılmış maydanoz
- Tuz
- Karabiber
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Biberlerin ağız kısımlarını kesin, varsa tohumları içini temizleyin, fırın kabına alarak mikro dalgada 5 dk bekletip hafif yumuşatın.

Margarini tavaya alın, eriyince kerevizi, soğanı, sarımsağı soteleyin. biber salçasını ekleyin, 2-3 dk daha soteleyin, domatesi doğrayarak ekleyin, maydanozu tuzu karabiberi ekleyin.

Bu arada pirinç te ılık suda 15 dk kadar ıslanıp süzölsün.

Pirinçle sotelenen malzemeleri iyice karıştırın.

Biber dolmalarının içine harcı paylaşın, üzerlerini bolca kaşar rendesiyle kapayıp fırın kabına yerleştirin. 1 su bardağı sıcak su döküp, ısınmış fırında 180 derecede 30 dk pişirin.

