



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA OTLU BİBER DOLMASI

www.miele.com.tr

4 adet kırmızı dolma biber
50 gr bulgur
50 gr lor peyniri
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
2 adet domates
1 demet dereotu
30 ml zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Dolma biberlerin üstlerini kesip tohumlarını çıkartın. Bulguru yıkayıp sıcak suya koyun. Domatesleri rendeleyin. Otları sapları ile inceceik doğrayın.

Genişçe bir kaba, bulgur, domates rende, otlar, lor peyniri, karabiber ve tuz koyup karıştırın. Biberlerin içine doldurun.

MİELE BUHARLI FIRININIZIN tepsisine biberleri dik dik dizin. Üstlerine zeytinyağ gezdirip pişirin. Sıcak olarak servis yapın.