



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ BİBER DOLMASI

1 kilo dolmalık biber
Biberlerin sayısı kadar yumurta
2 yemek kaşığı yağ
3-4 adet domates
100 gram kaşarpeyniri
1'er tutam Tuz, karabiber

Biberler yıkanıp temizlendikten sonra, sap kısmı kapak olacak şekilde düzgün kesilir; içleri temizlenir. Her biberin içine biraz tuz ve karabiber serpilir, birer yumurta kırılır. (Biber sayısınca yumurta kullanılmayacaksa, yumurtanın bütünü bir kaba kırılır ve biraz çırpıldıktan sonra bir kaşıkla biberlerin içine doldurulur.) İnce dilimlenmiş kaşarpeyniri, biberlerin üzerine kapatılır. Onun da üzerine halka doğranmış domates dilimleri kapak yapılır. En üst kısma kapak yapmak üzere, kesilen biber sapları konur. Tepsiyeye yerleştirilir. Altına bir kahve fincanı su dökülür. Üzerine iki kaşık yağ gezdirilir. Biraz daha tuz serpilir. Yağlı veya folyo kağıtla üzeri örtülerek fırına sürülür, pişirilir. Pişmesine yakın üzerindeki kağıt alınarak biberlerin de biraz kızarması sağlanır ve fırından alınır.