



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI BİBERDE PATLICANLI DOLMA

- 6 adet kırmızı biber
- 4 adet patlıcan
- 1 kase yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pulbiber

Biberleri közledikten sonra çekirdeklerini çıkarın ve kabuklarını soyun daha sonra küp şeklinde doğradığınız patlıcanlarını kızgın yağda kızartın temizlediğiniz bibelerin içine kızarttığınız patlıcanları doldurun. Üzerine yoğurt dökün. Aynı bir tavada eritilmiş margarinde pulbiber dökün.

