



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBER DOLMASI

5-6 adet Tukaş köz biber

Peynirli Harç için:

1 SB beyaz peynir

1 SB kaşar peyniri

Tuz

Karabiber

Pul biber

Taze kekik

1 domates

Beyaz peyniri ezin. Beyaz peynir, rendelenmiş kaşar peyniri, doğranmış domatesi, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırın. Kopya biberleri süzün. İçini peynirli harç ile doldurun ve kürdanla ağzını kapatın. Önceden ısınmış 175 derece fırında 20-22 dakika pişirin.

