LAHANALI BİBER DOLMASI

MALZEMELER
2 soğan
250 gr lahana
3 çorba kasigi margarin
Bir miktar yag
2 su bardagi et suyu
8 çarliston biber
tuz , karabiber
100 gr beyaz peynir
100 gr süt kremasi
1 - 2 sap taze soğan

YAPILIŞ TARİFİ
Lahanayi çok ince seritler halinde dograyin. Lahanayi tuzlu suda 20 dakika kadar haslayip suyunu süzün. 1 soğani soyup küçük küpler halinde dograyin. Diger soğani soyup dilimleyin.
Bir tencerede 2 çorba kasigi margarini eritip küp küp dogradiginiz soğanlari hafifçe kavurun. Lahanayi ilave edip tuz ve karabiberle tatlandirin. Karisimi 20 dakika tencere de kavurun.
Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Firina dayanikli bir kabi yaglayin. Bir tencerede, kalan margarini eritip soğan dilimlerini kavurun. Et suyunu ilave edip kisa süre pisirin.
Biberleri yikayip uzunlamasina ikiye bölün ve çekirdeklerini ayiklayin. Peyniri bir çatalla ezin. Lahanali karisima ilave edin.
Biberlerin iç kismini tuzlayip lahanali karisimla doldurduktan sonra firin kabina yerlestirin. Et suyunu ilave edip kabi firina verin ve 20 - 30 dakika kadar pisirin. Süt kremasini çirpip tuz ve. karabiberle tatlandirin. Taze soğanlari halkalar halinde dograyin. Süt kremasi ve taze soğanla süsleyerek servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4720 • adı:Lahanalı Biber Dolması • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:42