



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ KIRMIZI BİBER DOLMASI

<https://www.takvim.com.tr>

8 adet kırmızı biber
Yarım kg lor peyniri
Yarımşar demet maydanoz, dereotu ve nane
1 çorba kaşığı pulbiber
1 demet adaçayı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tozşeker
Yarım su bardağı su
Tuz
Karabiber

Kırmızı biberleri yıkayıp kurulayın. Üst kısımlarını kesip içlerini temizleyin. Maydanoz, dereotu ve naneyi ayıklayıp ince kıyın. Geniş bir kaba alıp üzerine lor peyniri ve pulbiber ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımı biberlerin içine doldurun. Açılmalarını önlemek için ağız kısımlarını bir kürdanla tutturun. Daha sonra ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Üzerine adaçayı yaprakları, zeytinyağı, tozşeker, karabiber, tuz ve su ekleyin. Kabın üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Alüminyum folyoyu çıkarıp 5 dakika daha pişirin. Adaçayı yaprakları ile sıcak olarak servis edin.

