



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.

