



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MOZARELLALI KAPYA BİBERİ DOLMASI

1 kg. kırmızı kalya biber
100 gr mozerella
6 adet patates
1 kase bezelye
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam tuz
İsteđe göre ketçap
İsteđe göre mayonez

Patatesler haşlanıp, kabukları soyulur. Sıcak halde iken çatala ezilerek püre yapılır. Tereyağı, mozerella ve tuz eklenip karıştırılır. Haşlanmış bezelye ilave edilir. Biberler yıkanır ve sap kısımları kesilerek çekirdekleri temizlenir. Hazırlanan patates püresi biberlere doldurulur. Pişerken patates püresinin dışarıya taşmaması için iki biberin açık kısımları karşı karşıya getirilerek fırın kabına dizilir. 180 derece fırında biberler yumuşayıncaya kadar pişirilir. İsteğe göre ketçap-mayonez ile servis yapılır.