



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA PEYNİRLİ BİBER DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Kırmızı Biber 6 Adet
Sarı Biber 6 Adet
Mozzarella Peyniri 150 Gram
Soğan 1 Adet
Pirinç 1 Fincan
Zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Taze Soğan 2 Adet
Karabiber 1.5 Çay Kaşığı

Biberlerin sap kısımlarını çıkartın ve bir ip yardımı ile biberleri 2'ye bölün. Ayrı bir kaseye ıslatılmış pirinci, taze soğanları ve kuru soğanı, tuzu, karabiberi, zeytin yağını, rendelenmiş mozzarella peynirini koyup karıştırın. Hazırladığınız bu malzemelerle biberleri doldurup yanlarından bir iple bağlayın. Bir fırın kabına dizerek, kabın dibine bir bardak su ekleyip üzerleri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.