



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE EKMEKLİ BİBER DOLMASI

www.vzug.com

4 sivri biber
İç malzeme
1 küçük ekmek, küçük küpler halinde
150 g pastırma küpleri,
½ demet frenk soğanı, ince doğranmış
½ demet maydanoz, yaprakları kopartılıp, ince doğranmış
½ demet fesleğen, ince doğranmış
150 g taze krema
1 küçük soğan, ince küp şeklinde doğranmış
1 diş sarımsak, ezilmiş
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Sos:
1,5 dl sebze suyu

Biberi boyuna ikiye bölün, çekirdekleri ve beyaz iç kısmını çıkarın.
İç malzemenin tüm malzemelerini karıştırın, tuz ve karabiber ekleyin.
Biberin içini pastırma-ekmek malzemesiyle doldurun. Porselen kalıba sebze suyunu dökün. Biberleri porselen kalıba koyun.
Kalıbı ısıtılmamış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

