



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES DOLGULU KIRMIZIBİBER

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

8 kırmızıbiber
4 patates
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
1 çay kaşığı hardal
30 gr tereyağı
Tuz
Karabiber

Kırmızıbiberleri fırın ızgarasında közleyip kabuklarını soyun. Uzunlamasına bıçakla keserek içlerini temizleyin. Patatesleri haşlayıp ezerek püre haline getirin. Tereyağı, tuz, karabiber, hardal ve bezelyeleri ekleyip karıştırın. Patates püresini biberlerin içlerine paylaşın ve rulo sarın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizip üzerlerine tereyağı sürün. Tuz, karabiber serpiştirip 190 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

