



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ BİBER DOLMASI

2 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı su
1 adet soğan
1 su bardağı süt
2 paket hazır patates püresi
100 gr rendelenmiş kaşar peyiri
2 adet Küp Doğranmış Domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet yeşil, sarı veya kırmızı dolmalık biber
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Patates Püresi'ni paket arkasındaki tarife göre pişirin ve oda sıcaklığında bekletin. Biberlerin baş kısımlarından kapaklarını keserek kenarlarını zedelemekten çekirdek ve damarını çıkarın. Kapak kısımları ufak küp doğrayın ve kenara ayırın. Biberleri kaynayan suda yaklaşık 5 dakika haşlayın ve oda sıcaklığında soğutun. Tavayı kızdırın, zeytinyağını, sana yağı ilave edin ve soğanların rengi değişene kadar soteleyerek kenara ayırdığınız doğranmış biberleri ilave edin ve 2 dakika daha soteleyin. Karışımı hazırlamış olduğunuz patates püresi ve peynirle harmanlayarak biberlerin içini püreyle doldurun. Fırına dayanıklı bir kaba domatesleri koyun. Üzerine biberleri yerleştirin ve kabin ağzını folyo ile kapatın. 180 derecede yaklaşık 20 dakika pişirin. 20 dakikanın sonunda folyoyu açın ve 5 dakika daha pişirip servis edin.



Fotoğraf "tarifsayar" tarafından gönderildi. 08.10.2016