



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATESLİ KIRMIZI BİBER DOLMASI

- 5 patates (halka dilimlenmiş)
- 4 adet etli kırmızı biber
- 1 adet acı kırmızı biber (kuru ince kıyılmış)
- 4 çorba kaşığı çam fıstığı
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 400 gram ekme kırığı
- 2 adet dolmalık kırmızı biber (ikiye kesilmiş, çekirdekleri çıkartılmış)
- Tuz
- Karabiber (arzu edilen miktarda)
- 2 adet dolmalık sarı biber
- 5 sap fesleğen (yapraklanmış)

Patatesleri kaynar suda 8 dakika haşlayıp süzün ve kurulayın. Etli kırmızı biber, acı kırmızı biber, çam fıstığı, sarımsak, domates salçası ve ekme kırığını robottan geçirin. Patates dilimlerinin bir yüzüne hazırladığınız harçtan sürün. Dolmalık biberlerin içine yerleştirin. Aralarına fesleğen yapraklarını koyun. Üzerine zeytinyağı gezdirin. 200 derece fırında biberler yumuşayana kadar pişirin. Servis yapın.