



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

PATATESLİ KIRMIZI BİBER DOLMASI

- 1 kg kırmızı biber (salçalık biber)
- 5 adet patates
- 1 kase bezelye (haşlanmış)
- Yarım su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz

Patatesler haşlanıp, kabukları soyulur. Sıcak halde iken çatalla ezilerek püre yapılır. Sıvı yağ, kaşar rendesi ve tuz eklenip karıştırılır. Haşlanmış bezelye ilave edilir. Biberler yıkanır ve sap kısımları kesilerek çekirdekleri temizlenir. Hazırlanan patates püresi biberlere doldurulur. Pişerken patates püresinin dışarıya taşmaması için iki biberin açık kısımları karşı karşıya getirilerek fırın kabına dizilir. 180 derece fırında biberler yumuşayınca kadar pişirilir. İsteğe göre ketçap-mayonez ile servis yapılır.

