



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PEYNİRLİ BİBER DOLMASI (FIRINDA)

4 kişilik Gerekli malzeme:

8 dolmalık biber

2 orta boy soğan

2.5 çorba kaşığı sıvıyağ

500 gr çedar peyniri

2 çay kaşığı kekik

Tuz, biber

Salsa malzemesi:

2 diş sarımsak,

2 soğan

5-6 domates

1 demet taze kişniş

5 sivri biber

1 limon suyu

1 çay kaşığı acıso

Sos malzemesi:

3 yumurta

2 kahve fincanı süt

Yarım çay kaşığı kekik

Tuz, biber

1 Salsayı hazırlamak için sarımsak ve soğanları soyup ince doğrayın. Domatesleri soyup çekirdeklerini çıkardıktaki sonra ince doğrayın. Kişniş yapraklarını saplarından ayırıp ince ince doğrayın. Acı sivri biberleri uzunlamasına kesin ve çekirdekli kısımlarını çıkarın. Çekirdekleri kazıyıp beyaz kısımları temizleyin ve ince şeritlere kesin. Şeritleri enlemesine keserek küçük küpler elde edin. Doğranmış domates, sarımsak, soğan, sivri biber, limon suyu, kişniş, tuz ve acısoyu salata kasesinde karıştırın. En az 30 dakika dinlendirin.

2 Izgarayı ısıtıp dolma biberleri bir iki kez çevirerek yaklaşık 10 dakika pişirin. Plastik torbaya yerleştirip soğumaya bırakın. Biberleri soyup akan sudan geçirin ve kağıt havluyla kurulayın. Biberlerin ortasındaki sapı keserek alın ve içinde kalan çekirdekleri çıkarın.

3 2 soğanı doğrayıp sıvıyağda pembeleştirin ve soğumaya bırakın. Peyniri bir kaseye rendeleyin. Kekik, tuz, biber ve soğanı ekleyip karıştırın.

4 Fırın kabını yağlayın. Peynirli soğan karışımını biberlerin içine doldurun ve biberleri yana yatık şekilde fırın kabına yerleştirin.

5 Yumurta, süt, kekik, tuz ve biberi çırparak sosu hazırlayın. Biberlerin etrafına döküp önceden 180 derece ısıtılmış fırına verin. Yaklaşık 30-35 dakika sos hafifçe katılaşınca kadar pişirin.

6 Salsayı taze kişniş yaprakları ile süsleyip dolmaların yanında servis yapın.