



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BİBER DOLMASI

15 adet renkli küçük boy dolmalık biber
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım çay bardağı zeytinyağı
200 gram lor peyniri
50 gram tulum peyniri
3 adet domates rendesi
1 çorba kaşığı fıstık
Dereotu ve nane
1 demet taze soğan

Üzümleri 1 saat kadar suda bekletin. Soğanları ince ince kıyın. Zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. Sonra üzümleri süzün ve içine ekleyin. Fıstık, dereotu, taze soğan ve peynirlerin hepsini üzerine ilave edip karıştırın. Biberlerin içlerini oyun ve yıkayıp tuzlayın. Fırın tepsisine dizin ve 10 dakika kadar fırınlayın. Yapmış olduğunuz peynirli harcı içlerine paylaşın. Bu dolmayı pişirmeye gerek yok, hemen servis yapın. İsterseniz buzdolabında biraz bekletip dilimleyin çok güzel bir görüntü olacaktır.

