



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ BİBER DOLMASI

8-10 adet iri çarliston biber
100 gr galeta unu
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
200 gr beyaz peynir
1 demet maydanoz

Biberleri ateş üzerinde közleyip, kabuğunu temizleyin, biberlerin yırtılmamasına itina ederek bir kaba dizin. Peynir, maydanoz, ve iki yumurtayı börek içi hazırlar gibi hazırlayın ve dikkatli bir şekilde biberlere doldurun. Bir kasede, bir yumurta çırpın, diğer bir tabakta un ile galeta ununu, bir tutam tuzla karıştırın. Doldurduğunuz biberleri önce yumurtaya, daha sonra karıştırılan una bulayıp kızgın yağda kızartın. Kızaran biberleri soğuk olarak servis yapın.

[ML® Peynirli Biber için tıklayın](#)

[ML® Peynirli Biber \(görsel\)](#)