



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR DOLDURULMUŞ DOLMALIK BİBER

Malzemesi:

200 gr. ufak parçalara bölünmüş peynir
4 adet ince uzun yeşil dolmalık biber
1 çay kaşığı ince kıyılmış maydanoz
biber
2 yumurta sarısı
un
1 çırpılmış yumurta
30 gr. zeytinyağı

Hazırlanışı:

Dolmalık biberleri ateşte iyice yumuşayana kadar közleyin. Bir tencereye koyarak kapağını örtüp soğumaya bırakın. Biberler soğuduktan sonra üst kabuklarını soyup, sap ve çekirdeklerini ayıklayın. Ezilmiş peyniri biraz maydanoz, biber ve yumurta sarısıyla karıştırın. Bu karışımı biberlerin içine doldurun ve üzerine un serpin. Daha sonra biberleri çırpılmış yumurtaya bulayın. Derin bir tavaya yağı koyarak orta hararete kızdırın. Biberleri tavaya koyun, sık sık çevirerek on dakika kadar kızartın. Doldurulmuş biberler soğuduktan sonra, domates salatası ve ekmekle servis yapılmalıdır.