



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR DOLMASI

MALZEMESİ

- 1/2 Kalıp beyaz peynir
- 2 Çorba kaşığı margarin
- 1/2 Çay kaşığı kırmızı biber
- 6-7 Adet orta boy dolmalık biber
- 2 Adet orta domates
- 1 Çay kaşığı kekik

YAPILIŞI

- 1 Peyniri ılık suda 20 dakika bekletiniz.
- 2 Suyunu akıtıp kalbur veya süzgeçten geçirerek 2 çorba kaşığı margarin ile 2-3 dakika iyice karıştırınız.
- 3 Domateslerin kabuklarını soyunuz ve 4'e bölünüz, çekirdekli kısımlarını çıkarınız. Dış kısmını zar gibi peynirli içine doğrayınız.
- 4 Kırmızı biber ve kekiği ilâve ederek bir dakika domatesleri ezmeden karıştırınız.
- 5 Biberlerin içlerini temizleyip yıkadıktan sonra peynirli karışımı biberlerin içine doldurunuz.
- 6 Buzdolabında 2-3 saat bekletiniz.
- 7 Sertleşince keskin bir bıçakla halka halka dilerek servis yapınız.