PEYNİRLİ KIRMIZI BİBER DOLMASI

https://migros.com.tr

8 adet kırmızı biber
5 dal taze soğan
1,5 su bardağı beyaz peynir
1 su bardağı ceviz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı maydanoz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

1. Biberleri fırın telinin üzerinde altlarında bir tepsi ile diri kalacak şekilde közleyin.
2. Bu arada soğan hariç tüm malzemeleri karıştırarak peynirli iç hazırlayın.
3. Biberler biraz soğuduktan sonra kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizleyin.
4. Peynirli içten bir tatlı kaşığı kadar alıp 3 parmağınızla sıkıştırarak biberlerin geniş kısımlarına yerleştirin.
5. Yaprak sarması gibi sarın.
6. Soğan dallarını kaynar suya atıp yumuşatın, ardından soğuk sudan geçirin.
7. Biberleri taze soğanlarla bağlayın.
8. Üzerlerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:109093 • adı:Peynirli Kırmızı Biber Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:47