



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI BİBER DOLMASI

Renkli dolmalık biberler
1 ay bardağı ceviz içi
6 adet sarı dolmalık biber
200 gram lor peyniri
2 adet soğan
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 ay bardağı ince kısırlık bulgur
2 diş sarımsak
Baharatlar

Sarı dolmalık biberleri temizleyip hazırlayın. Kısırlık bulgurun üzerine biraz sıcak su döküp şişmesini bekleyin. Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kâbın içine alın. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Bulguru, cevizi de içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. Dolmalık biberlerin içine paylaşırın isterseniz, 15 dakika kadar pişirin. İsterseniz çiğ olarak ikram edin. Servis tabağına alıp ikram edin.