



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KIRMIZIBİBER DOLMASI

Malzeme:

- 1 adet dolmalık kırmızıbiber
- 1 adet patlıcan
- 30 gram kaymak
- 2 adet domates
- 20 gram toz şeker
- 10 gram zencefil
- 5 gram fesleğen
- 20 gram kereviz sapı
- 20 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Patlıcanı ve dolmalık kırmızıbiberi közleyin. Kırmızıbiberin tepesini kapak gibi bıçakla açın ve çekirdeklerini temizleyin. Közlenmiş patlıcanı kaymakla karıştırdıktan sonra içini temizlediğiniz kırmızıbiberle doldurun. Domateslerin çekirdeklerini çıkartıp bir kaba alın. Tozşeker, zencefil ve fesleğeni ekleyin. Blenderden geçirerek sos kıvamlı reçel haline getirin. Bir taşım kaynatın. Kereviz saplarını jülyen doğrayın, 15 dakika buzlu suda bekletin. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine edin. Kırmızıbiber dolmasını tabağa alın, domates reçeli ve kereviz sapları ile süsleyin.



Fotoğraf "günşil" tarafından gönderildi. 29.12.2020