

Çökelekli Biber Dolması

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Muğla usulü çökelekli biber dolması tatlı biberleri çökelek ve otlarla doldurarak hafif, tuzlu ve fırdan bir yaz yemeği sunar.

Malzemeler

- 8 adet Dolmalık biber
- 200 gr Çökelek
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Biberlerin kapaklarını kesip çekirdeklerini temizleyin.
- Çökelek, dereotu, yumurta, zeytinyağı ve karabiberi karıştırıp, iç harç biberin içinde kuru kalmasını.
- Biberleri çökelekli harçla doldurun, üstte 1 cm boşluk bırakın.
- Biberleri tepsiye dizip üstlerine az zeytinyağı gezdirin.
- Dolmaları 190°C fırında 24 dakika biberler yumuşayana kadar pişirin.
- Fırından sonra 7 dakika dinlendirin, iç harç akmasını.

PÜF NOKTASI

İç harca az zeytinyağı eklemek biberin içinde kuru kalmamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta, üstüne zeytinyağı gezdirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta