

Keçi Peynirli Biber Dolması

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 5/10

Antalya keçi peynirli biber dolması biberi keçi peyniri ve otlarla doldurarak hafif, tuzlu ve yazlık bir Akdeniz dolmasıdır.

Malzemeler

- 6 adet Dolmalık biber
- 150 gr Keçi peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Domates

Yapılışı

- İç harcını hazırlayın.
- Biberleri doldurup tencereye alın.
- Harcını doldururken üstte 1 parmak boşluk bırakın pişerken şişip dağılmasını önleyin.
- Dolmaları 18 dakika pişirin.
- Tenceresine sıcak suyu kenardan verin ve dolmaları bulaşmadan kapağı kapatın.
- Piştikten sonra 8 dakika dinlensin, iç harç yaprağa tutunsun.

PÜF NOKTASI

Biberleri yarım pişmiş doldurmak formun korunmasını ve iç peynirin kurumamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına salata ve limon dilimleri sunun.

Alerjenler

Süt