

Labneli Biber Dolması

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 3/10

Labneli biber dolmasını biberleri labne ve otlarla doldurarak Orta Doğu esintili serin bir meze tabağı hazırlar.

Malzemeler

- 12 adet Mini biber
- 200 gr Labne
- 1 yemek kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Biberleri ortadan açıp çekirdeklerini temizleyin ve içlerini kurulayın.
2. Labneyi zeytinyağı ve baharatla çırparak yoğurt harç hazırlayın.
3. Biberlerin içini labneli harçla doldurun ve yüzeylerini kaşıkla düzeltin.
4. Dolmalar 10 dakika soğutup zeytinyağı gezdirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberleri çok önceden doldurmamak sulanmaları önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Biberleri soğuk sunun, yanına zeytin ve ince pide dilimleri koyun.

Alerjenler

Süt

Gluten