

İzmir Peynirli Biber Dolması

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 3/10

İzmir peynirli biber dolması, taze biberi lorlu içle doldurarak Ege mutfağında sıcak da tazeleyebilen hafif bir fırın tabağıdır.

Malzemeler

- 8 adet Dolmalık biber
- 200 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Ana malzemeleri ölçüp hazırlayacağınız parçaları eşit boyda doğrayın.
2. Sosu veya bağlayıcı olarak kaptaki 2 dakika pürüzsüz karıştırın.
3. Parçaları harçla birleştirin ve şekil verecek kadar vama gelene kadar toparlayın.
4. Orta ateşte veya fırında 15-20 dakika kadar pişirin, kalabalık pişirme yapmayın.
5. 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılık servis edin, dokusu gevrek kalsın.

PÜF NOKTASI

Biberleri çok doldurmamak pişerken iç harçta taşmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Biberleri ılık servis edin, yanına domates salatası ve ekmeği koyun.

Alerjenler

Süt

Yumurta