

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 fırdında pişiren bir yaz yemeği sunar.

Malzemeler

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

Yapılışı

- Dolmalık biberlerin kapaklarını içlerini temizleyin.
- Çökelek, ince kıyılmış dereotu ve yumurtayı harç olana kadar karıştırın.
- Biberleri harçla doldurun, üzerlerine zeytinyağı gezdirin.
- Dolmaları 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.
- Biberler yumuşadıktan sonra 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVİS ÖNERİSİ

Geniş tabakta, üstüne zeytinyağı gezdirerek 11 kişiye servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta