

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, 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

Yapılış

- Dolmalık biberleri boyuna ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin.
- Keçi peynirini ufalayın, dereotunu ince kıyın, domatesi küp doğrayın.
- Peynirli harcın biberlerin içine doldurup zeytinyağı gezdirin.
- Biberleri 190°C fırında kenarları yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin.
- Dolmaları 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin, yanında salata ve limon dilimleri sunun.

Alerjenler

Süt