

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. Mini biberleri yıkayıp temizleyin.
2. Labne, nane ve zeytinyağını kasede karıştırın.
3. Hazırlanan biberlerin içine kaşıkla doldurun.
4. Dolmaları 15-20 dakika soğutup servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Biberleri çok önceden doldurmamak sulanmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Süt