

# 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, acı biberi lorlu içle doldurarak Ege mutfağında sıcak ya da ılıyenebilen 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

- Lor, yumurta ve dereotunu karıştırın.
- Biberleri içle doldurup tepsiye dizin.
- Biberleri 190°C fırında 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri çok doldurmamak pişerken iç harcı taşmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Süt

Yumurta