

Peynirli Biber Dolması (4 adet için)



Malzemeler:

- 70 gr. +35 gr. (2 yemek kaşığı+1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1 adet rende soğan
- 2 diş sarımsak
- 100 gr. (1 su bardağı) küp doğranmış köy peyniri
- 60 gr. (1 çay bardağı) doğranmış zeytin
- 1 küçük boy patlıcan
- 1 adet domates
- 4 adet iri kırmızı biber
- 20 gr. (2 yemek kaşığı) rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz

Biberlerimizin üzerinden bıçak veya makas yardımıyla kapak açıyoruz. Daha sonra biberleri iyice yıkayarak içindeki tohumları ve biberin liflerini temizliyoruz. 2 yemek kaşığı **Teremyağ**'ımızı tavamızda eritiyoruz. İçine rende soğan ve sarımsaklarımızı ilave ederek kavuruyoruz. Biberlerden çıkarttığımız kapakları da minik doğrayıp soğanların içine ilave ediyoruz. Patlıcanımızı alaca soyup tavla zarı büyüklüğünde doğruyoruz. Patlıcanı da kavrulmuş sebzelerimizin üzerine ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Patlıcanlarımız hafifce renk almaya başlayınca altını kapatıyoruz. Küp şeklinde doğranmış köy peynirimizi ve zeytinlerimizi ilave ediyoruz. Domateslerimizi minik doğrayıp tuz,kekik ve karabiberi de ekleyerek son bir kez karıştırıyoruz.

Biberlerimizin iini hazırladığımız harçla sıkı sıkı dolduruyoruz. Tepsimizin iini ayırdığımız 1 yemek kaşığı **Teremyağ**'ın yarısıyla yağlıyoruz. Diđer yarısını eriterek biberlerimizin üzerine gezdiriyoruz.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında biberlerimiz yumuşayana kadar 12-15 dk pişiriyoruz. Biberleri fırından çıkarmadan 1 dk. evvel rendelenmiş kaşar peynirimizi biberlerin üzerine serpiştirip 1 dk. sonra fırından alıp sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Biber dolmalarımızın iç harcı için dilerseviz patlıcan yerine kabak veya patates de kullanabilirsiniz. Eđer patates kullanacak olursanız, patateslere 3-4 dk. n pişirme yapıp sonrasında kavurmaya dikkat edin. Köy peyniri yerine kaşar peyniri veya tulum peyniri de çok yakışacaktır.