



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Фаршированный творогом перец

Çökelekli Biber Dolması



1 кг. перца
500 гр. творога
1 луковица
2 помидора
Пол -пучка петрушки
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли
0,5 стакана растит. масла
1 стакан воды
Сверху:
2 помидора

- # Перец очистить от семечек, помыть. Лук мелко порубить, помидоры порезать кубиками, петрушку мелко порубить.
- # Лук пассировать в масле до золотистого цвета, добавить помидоры и соль. Готовить пока помидоры стужатся.
- # Затем добавить творог, тмин, черный перец, помешивать пару минут. Перед тем как снять с огня добавить петрушку.
- # Нафаршировать начинкой перец, сверху закрыть "крышкой" из долек помидор.
- # Перцы поставить в форму для выпечки, добавить 1 стакан воды, закрыть сверху фольгой и поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 35-40 минут.
- # Подавать теплыми.

Рецепт принадлежит г. Анталия.