

Cupra Dolmasi

Malzemeler

2 adet cipura (Sadece tek tarafi acilarak ic kilcigicikarilmis ve temizlenmis)

1 yemek k. tereyagi

2 dis sarimsak

1 adet kuru sogan

1 adet yesil sivri biber

Yarim kirmizi kapya biber

Tuz

Karabiber

Limon

Dilediginiz sebzeler

Yapilisi

Kuru sogani ve sarimsaklari ince ince dograyin.

Tereyagini eritin ve sarimsagi kokusu cikana kadar kavurun.

Ardindan sogani ekleyin.

Soganlar yumusadiktan sonra biberleri ilave edin ve soteleyin.

Tuz ve karabiberle tatlandirin.

Baligi zeytinyagi ile ovalayip harcinizi doldurun.

Harci disariya cok tasirmayin.

Mutfak ipi ile birkac yerinden baglayin.

Hazirladiginiz dolmalarinizi yagli kagit serili firin tepsisine dizin.

180 derecede onceden isitilmis firinda iyice pisirin.

Diledigin,iz sebzeler ile susleyerek sicak servis yapin.