

Kirmizi Biber Dolma

Malzemeler

15 kozlenmis kirmizi biber

2 patates

3 patlican

2 kabak

2 yesil biber

Kizartmak icin: Siviyağ

Sos icin:

3 domates

1 dal taze sarimsak

Tuz

Yapilisi

Patates, patlican ve kabaklar soyulup kup seklinde dogranir. Biberin cekirdek yatagi cikartilip zar seklinde dogranir. Sebzeler kizartilir. Sos icin domateslerin kabuklari soyulup kup seklinde dogranir. Dogranmis sarimsak ile kavrulur. Tuzu eklenir. Sosla kizarmis sebzeler karistirilir. Karisim kirmizi biberlerin icine doldurulur. Yogurt ve domates ile servis yapilir.