



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BİBER PANE

Dilek akmak

12 adet arliston biber
1 buçuk su bardağı rendelenmiş hellim peyniri
4-5 dal maydanoz
1 paket Maggi ıtır pane harcı
2 adet yumurta
1/2 su bardağı un
Kızartmak için;
Sıvıyağ

Biberleri kaynar suda 2-3 dakika bekletin, suyunu süzüp kurulayın. Boylamasına keserek çekirdeklerini çıkartın. Hellim peynirini bir gece önceden suda bekletin. Rendeleyerek kıyılmış maydanozla harmanlayın ve biberlerin içine doldurun. Biberleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, son olarak da pane harcına bulayarak kızgın yağda arkalı-önlü kızartın. Ilık olarak servis yapın. Üzerine ketçap, domates sosu yada dereotlu-sarımsaklı yoğurt dökebilirsiniz.