



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SOSLU PEYNİR

400 gr. beyaz peynir
400 gr. camembert peyniri
1 adet kırmızı dolmalık biber
200 ml. krema
200 gr. kırmızı soğan
Tatlı kırmızı biber
Pul kırmızı biber
Tuz
Karabiber

Beyaz peyniri çatallın ucu ile iyice ezin. Camembert peynirini elinizle ufalayıp beyaz peynir ile karıştırın ve çatalla ezmeye devam edin.

Peynirler iyice ezildikten sonra pul biberler ile tuz ve karabiberi ekleyin. Kremayı katı çırpıp peynirlere ekleyin.

Kırmızı biberleri yıkayıp çekirdeklerini temizleyin ve çok küçük küp halinde doğradıktan sonra peynire ekleyin. Soğanları çok ince halkalara doğrayın.

Biberli peyniri servis tabağına koyun ve üzerini soğan halkalarıyla süsledikten sonra servis edin.