



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PEYNİR TOPLARI

Malzeme:

300 gr tulum peyniri

100 gr labne peyniri

20 gr Teremyağ

Kırmızı toz biber

kızarmış ekmek dilimleri

100 gr taze kaşar peyniri

Tulum peynirini rendeleyin. Labne peyniri, Teremyağ ve tozbiberi ekleyip iyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp top şeklinde yuvarlayın. Dilimlenmiş ekmeklerin üzerine önce kaşarpeynirini, sonra peynir toplarını yerleştirip önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında ekmekleri birkaç dakika kızartın. Hemen servis yapın.