



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PEYNİR TOPLARI

200 gram beyaz peynir

1 adet soğan

Yarım demet dereotu

1 çorba kaşığı pul biber

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı anason

3 adet biber turşusu

Rendelediğiniz soğanı elinizle ovalayarak ezin, suyunu sıkın ve süzün. İsteyen soğanın suyunu kullanabilir. Soğanın üzerine beyaz peynir koyup macun kıvamına gelinceye kadar ezin. İçine çok ince kıyılmış biber turşusunu, dövülmüş anasonu ve tereyağını koyup iyice karıştırın. İnce kıyılmış dereotunu bir tabağa alın. Ayrı bir tabağa da kırmızı pul biberi koyun. Peynirli karışımdan bir parça alıp elinizle top haline getirin. Ve kırmızı pul bibere bulayıp ardından da dereotuna bulayın servis tabağına dizin.