



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBERLİ SARMA

8 adet közlenmiş kırmızı biber
200 gr. lor peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 demet dereotu
1 çorba kaşığı çörekotu
2 dal taze soğan

Derin bir kabın içine lor peynirini alıp üzerine erimiş tereyağını döküp karıştırın. İçine çörekotunu, kıyılmış dereotunu ve kıyılmış taze soğanın beyaz kısımlarını koyup harmanlayın. Harcı kırmızı biberin üzerine koyup sarın, taze soğanın yeşil kısmıyla bağlayıp servis tabağına koyun.