KIRMIZI BİBER SARMASI

https://yemek.name

8 adet dolmalık kırmızı biber
1 su bardağı beyaz peynir
2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
4-5 sap maydanoz
Nane
Kırmızı pul biber
Sarma sayısı kadar kürdan

Biberleri fırının ızgarasında közleyin.
Soğuyunca kabuklarını soyun, boyuna 2 parçaya ayırın ve çekirdeklerini çıkartın.
Peynir, ceviz ve diğer iç malzemesini bir tabakta çatalla ezerek iyice karıştırın.
Hazırladığınız biberleri aynı sigara böreği üçgenleri gibi geniş tarafı size gelecek şekilde tezgaha yayın.
Biberin geniş tarafına 1 tatlı kaşığı hazırladığınız içten koyun ve rulo yapın.
Rulolarınızın açılmaması için kürdan takın.
Servis tabağına alın, isteğe göre biraz zeytinyağı ve sarımsaklı sirke ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:130383 • adı:Kırmızı Biber Sarması • gönderen:futuhat • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:21