



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLE DOLDURULMUŞ BİBER

10-12 adet çarliston biber
250 gr. beyaz peynir
1/2 demet dereotu ve maydanoz
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Kekik
Tuz, karabiber, pul biber
1 çay bardağı ceviz

Beyaz peyniri çatalla ezin. İçine kıyılmış dereotu ve maydanozu katın. Sıvı yağ, kekik, tuz, karabiber ve pul biberle karıştırın. En son dövülmüş ceviz katıp karıştırın. Çarliston biberlerin saplarını kesin. Çekirdek kısımlarını çıkarın. Hazırladığınız harcı biberlerin içine doldurun. İster soğuk, isterseniz fırında 10-15 dakika pişirerek sıcak olarak servis yapın.