



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİBER HALKALARI

<https://www.elele.com.tr>

- 3 adet çuška biber
- 3 adet çarliston biber
- 2 adet havuç
- 150 gr. tulum peyniri
- 4 yemek kaşığı krema
- 2 diş sarımsak
- 6-7 dal dereotu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Biberlerin baş kısımlarını kesip çekirdeklerini temizleyin. Derin bir kaptan tulum peyniri, krema, dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, kıyılmış dereotu ve kırmızı pul biberi harmanlayıp biberlerin içlerini bu karışımla sıkıca doldurun. Bütün biberleri birer parmak eninde halka şeklinde kesip servis tabağına dizerek servis yapın. Peynirli biber halkalarını enine dilimlenmiş havuçlarla da süsleyebilirsiniz.

