



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KIRMIZI BİBER

MALZEMELER

1/2 demet maydanoz
150 gr beyaz peynir
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
3 adet közlenmiş kırmızı biber
2 çay kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber
taze soğan sapları

HAZIRLANIŞI

Beyaz peyniri rendeleyin, maydanozu kıyın ve dövülmüş cevizle birlikte bu üç malzemeyi iyice karıştırın. Zeytinyağı, karabiber ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Hazırlanan harcı közlenmiş kırmızı biberlerin içine paylaştırın ve içlerini doldurduktan sonra 4 cm kalınlığında doğrayın. Taze soğan saplarını önce kaynayan suya sonra soğuk suya atıp süzdürüp biberleri bunlarla bağlayın.