



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 PEYNİR DOLGULU BİBER

<https://www.kumtel.com>

60 ml yumuřak krem peynir
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı limon suyu
Bir tutam tuz, karabiber ve pul biber
6 adet uzunlamasına kesilmiř biber
2 yemek kaşığı mısır gevreği kırıntısı
2 yemek kaşığı rendelenmiş Cheddar
1 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Krem peynir, limon kabuğu rendesi, limon suyu, tuz, karabiber ve pul biberi birlikte ezin. Her bir biberi ikiye bölüp 1 çay kaşığı karışım doldurun. Mısır gevreği kırıntıları, Cheddar ve Parmesan'ı karıştırın. Doldurulmuř biberlerin üzerine serpin. Biberleri airfryer sepetine yerleştirin. Biraz yağ gezdirin ve 10-15 dakika pişirin.

