



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞEMELLİ KÖZ BİBER

4 adet kırmızı köz biber
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 tutam tuz
Rende kaşar

Biberler dikey olarak kesilir, içi temizlenir. Bir fırın kabına dizilir. Diğer yanda başemel sos hazırlanır. Un ve tereyağı kavrulur. Üzerine ince akıtılarak soğuk süt katılır. Az tuz eklenir. Muhallebi kıvamını alana kadar karıştırarak pişirilir. Biberlerin üzerine gezdirilir. Sonra kaşar serpilir. 190 derece fırında kaşarlar eriyip, kızarana kadar pişirilir.