



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ PEYNİRLİ BİBER SALATASI (ROMEN)

- 4 yeşil dolmalık biber
- 4 salçalık kırmızı biber
- 6 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı ketçap
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 12 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
- 250 gr beyaz peynir (küçük küpler biçiminde kesilmiş)

Salçalık kırmızı biberleri ve yeşil biberleri yıkayıp kurulayınız; dörde bölerek çekirdeklerini çıkarınız. Kulplu bir tencerenin yarısına kadar su doldurup kaynatınız. Biberleri kaynar suda 3 dakika haşlayıp suyunu süzünüz. Kurulayıp soğuması için bir kenara bırakınız.

Geniş bir kaba sirkeyi, zeytinyağını, ketçabı, tuzu, karabiber ve kırmızı biberi koyup, iyice karıştırınız. Elde ettiğiniz bu marinadın tadına bakınız. (Gerekliyse biraz daha baharat ekleyebilirsiniz.)

Haşladığınız biberleri marinadın bulunduğu kaba yerleştirip iyice karıştırınız. Karışımın üstünü kapatıp, buzdolabında 24 saat bekletiniz.

Sonra, haşlanmış biberleri yayvan bir tabağa yerleştirip, üstüne kaptaki marinattan dilediğiniz ölçüde gezdiriniz. Beyaz peynir küpleri ve siyah zeytinlerle süsleyip servis ediniz.