



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERDE SALINAN PEYNİRLER

Refika Birgöl

- 300 gr. Tulum Peyniri
- 200 gr. Az Tuzlu Beyaz Peynir
- 3 büyük diş Sarımsak
- 2 çay bardağı Sızma Zeytinyağı
- 8 adet Kurutulmuş Domates
- 3 adet Defne Yaprağı
- 2 çorba kaşığı Biber Salçası
- 2 tatlı kaşığı Kapari
- 2 dal Biberiye
- 2 çorba kaşığı Kurutulmuş Kekik
- 1 avuç Badem
- 1 avuç Ceviz
- 1 avuç Fındık
- 3 adet Kıpıya Biber
- 3 adet Yeşil Dolmalık Biber

Fırınınızı 200 dereceye ayarlayın. 3 adet kırmızı kıpıya biber ve 3 yeşil dolmalık biberi ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini temizleyin. Biberleri önceden yumuşamaları için fırında 5-8 dakika pişirin. Peynirleri çatalla iyice ezin. 8 adet kurutulmuş domatesi ve 2 tatlı kaşığı kapariyi ince ince doğrayın ve peynirlerin içerisine ekleyin. 3 defne yaprağını da ince ince doğrayın ve ekleyin. 2 çorba kaşığı biber salçası, 2 çorba kaşığı kurutulmuş kekik, 2 dal biberiye, 2 çay bardağı zeytinyağı ve ince ince doğradığınız 3 büyük diş sarımsağı ekleyin. Birer avuç badem, ceviz ve fındığı valsoda çekin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve fırındaki biberlerin içerisini dolduracak şekilde yerleştirin. Peynirlerin erimesi için 5 dakika daha fırına koyun. Peynir ezmesinin kalanını kavanoza yerleştirip, dolapta 1 ay kadar muhafaza edebilirsiniz.

