



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ ÇÖKELEK

Yarım kilo çarliston biber
200 gr. tuzsuz çökelek peyniri
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Biberleri yıkayıp bir santimetre genişliğinde halka halka doğruyoruz. Tavaya zeytinyağını koyuyoruz. Biberleri tavaya ilave ediyoruz ve sararıncaya dek orta ateşte kavuruyoruz. Yumuşayınca ocağı kısıyoruz, çökelek peynirini biberlere ilave edip çatala ezerek biberlerle iyice karışmasını sağlıyoruz. İki dakika sonra ocaktan alıyoruz. Üzerine tekrar zeytinyağı dökerek servis ediyoruz.
