



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERLİ MİNZİ

Nedim Atilla

MALZEME1ER:

Yarım kg taze kırmızıbiber

150 gram Trabzon minzi peyniri (veya daha tuzlusu Araklı veya Sürmene'de bulunan aho peyniri)

Taze nane

Limon

Karabiber

Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

Biberlerin üzerinden kapak açıp tohumlarını temizleyin ve biberleri közleyin. Daha sonra közlenmiş kırmızıbiberleri küçük küçük doğrayın. Biberlerin içine peyniri, tuz, karabiber taze nane, limon ve zeytinyağını ilave edin ve iyice karıştırın.