



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERMEK

Eyüp Altuntaş

1 kutu labne peynire yetecek kadar karabiber

Pınar Labne Peynir

Yarım kaşık pul biber

Ekmek dışı ve içi.

İlk önce elimize 1 kutu pınar labne peynirimizi alıyoruz ve servis yapacağımız tabağa istediğimiz kadarıyla sürüyoruz ve hemen kurumadan elimizi yarım veya tam bir ekmeğin içini tabağı dolduracak kadar pınar labne peynirin üstüne koyuyoruz ama ekmeğin dışını atmıyoruz ve şimdi sırada tabağın üst bölgesini dolduracak kadar pul biber serpiyoruz.Şimdi 2-3 dk bekliyoruz ki pul biberler ekmeği biraz kurutsun . Kuruduktan sonra üstüne ekmeğin kalan kabuklu kısmını ister bıçakla ister elle kırıyoruz parçalıyoruz ve pul biberin üstüne döküyoruz.1-2 dk beklememiz gerekiyor. Bekledikten sonra tekrar pınar labne peynirimizi alıyoruz ve önceki gibi ne kadar döktüysek aynı miktarda ekmeğin dış kabuklarının üstüne dikkatlice ve yavaşça acele etmeden sürüyoruz. Eğer acele edersek pınar labne peynirimiz ekmek kabuklarına sürerken yapışabilir ve bu sizin zamanınızı alırken aynı zamanda yemeğimizin şeklini bozabilir.Artık gelelim tarifimize, peynirimizi sürdükten sonrada üstüne istediğiniz kadar karabiber serpiyorsunuz.