



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ BİBER

Malzemeler

150-200 gr. ceviz,
1 yemek kaşığı biber salçası (az tuzlu),
Ekmek içi,
1 fincan su.

Hazırlanışı

Cevizler rondoda yağı çıkana kadar çekilir. Ekmek içleri eklenir ve cevizin yağın emene kadar çekilmeye devam edilir. Salça ve su eklenerek 5-10 dakika kadar rondoda iyice karıştırılır. Ekmek üstüne sürülür.

Öneriler: Karışımın içine tahin eklenerek farklı lezzetler de denenebilir.
