



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BİBER MÜCVERİ

- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı mısır unu
- 1 adet kırmızı kapa biber
- 3 adet dolma biberi
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Biberlerin tohumları çıkarılır ve kibrit çöpü şeklinde doğranır, tuz eklenir ve ovulur. Karıştırma kasesine yumurtalar kırılır, çırpılır. Mısır unu ilave edilir, biraz daha çırpıldıktan sonra hazırlanan biberler katılır ve yağ gezdirilir. Güzelce karıştırdıktan sonra yağlanmış fırın kabına dökülür ve düzeltilir. 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.