



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA CEVİZLİ ÇARLISTON

### Malzemeler:

5-6 çorba kaşığı ceviz  
1 kilo çarliston biber  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
Yarım bayat ekmeği içi  
4 diş sarımsak  
4-5 dal maydanoz  
50 gram lor peyniri  
Yeteri kadar tuz karabiber pul biber

### Hazırlanışı:

Çarliston biberleri yıkayıp kuruladıktan sonra ızgarada közleyin. Kabuklarını soyun. Derin bir fırın kalıbını yağlayarak, çarliston biberleri, sapları üstte kalacak şekilde kalıba yerleştirin. Ekmeği ve peyniri ufalayın. Sarımsakları soyup ezin. Maydanozu kıyın. Tüm malzemeleri bir kaseye alın. Ceviz, pul biber, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın. Hazırlanan cevizli karışımı kalıptaki biberlerin üzerine serpin ve sıvı yağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 5-6 dakika pişirin. Sıcak ya da ılık servise sunun.