



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRAVYER PEYNİRLİ JALAPENO

8 Adet Jalapeno Biberi
100 Gram eritilmiş gravyer peyniri
2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Galeta Unu
Yeteri kadar tereyağı

Elinize bulaşık eldivenlerini takın, biberleri yıkayın ve tam ortasından, uzunlamasına ikiye kesin. Bir çatal yardımıyla çekirdeklerini tamamen çıkartın. Kestiğiniz biberleri birbirleriyle karıştırmamaya dikkat edin. Biraz sonra onları tekrar, kestiğiniz yerlerden yüz yüze yapıştıracaksınız. Artık, eldivenleri çıkarabilirsiniz. Bir bıçak yardımıyla krem peyniri, içini boşalttığınız biberin her iki iç tarafına iyice doldurun. Üzerini düzeltin ve iki parçayı tekrar birleştirin. Böylece içi peynir dolu biberleriniz, tekrar bir bütün gibi görünecek. Hazırladığınız biberleri önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa, tekrar yumurtaya ve tekrar galeta ununa bulayın.

Biberlerin üzerini geçecek kadar yükseklikte, iyice kızmış tereyağda nar gibi olana kadar kızartın. Kızartmayı orta ateşte yapmaya dikkat edin. Çok yüksek ateşte galeta unu çabuk yanar. Biberleri taksim taksim kızartın. Kızaran biberleri kağıt havluya çıkartın. Zaten iyice kızmış yağda kızartılmışsa, çok yağ çekmemiş demektir. Daha sonra servis yapın.

