



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM PEYNİRLİ BİBER

- 10 adet çarliston biber
- 250 gr rendelenmiş hellim peyniri
- 1 tutam Kiyılmış maydanoz
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı galeta unu
- 1 çay bardağı mısır unu
- 150 gr yağ
- 1 çay kaşığı kekik

Çarliston Biberler 3 dakika kaynamış suyun içine atılarak bekletilir. Suyunu süzüp kuruması beklenir. Biberler ortasından kesilir. Çekirdekleri temizlenir, rendelenmiş peynir,kekik ve maydanoz karışımı ile doldurulur. Biberler önce una,daha sonra iyice çırpılmış yumurtaya ve son olarak mısır unu ve galeta unu karışımına bulanarak kızgın yağda kızartılır.

