



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞTAH AÇAN DÜRÜMLER

Refika Birgül

5 çorba kaşığı Ev Yapımı Veya Organik Biber Salçası
1 tatlı kaşığı Dört Renk Biber
8 diş Sarımsak
2 avuç Ceviz
Yarım çay bardağı Zeytinyağı
100 gr. Parmesan Peyniri
2 adet Lavaş
3-4 dal Taze Kekik
6-7 dal Taze Fesleğen
1 adet Kırmızı Dolmalık Biber
10 adet Kiraz Domates
1 tatlı kaşığı Kapari
20 adet Kürdan

Öncelikle iyi yapılmış ve az tuzlu biber salçası bu tarif için çok önemli. Bir havanda 8 diş sarımsağı biraz tuzla birlikte dövün. 2 avuç cevizi ve 1 tatlı kaşığı dört renk biberi de ekleyerek dövmeye devam edin. 5 çorba kaşığı biber salçasını ve 3-4 dal taze kekikçi de ilave edip, karışımın birbirine geçebilmesi için ½ çay bardağı zeytinyağı ekleyerek karıştırın. Tarifin başrol oyuncularından 100 gr parmesan peynirini de rendeleyerek havandaki karışıma ekleyin. Tatlar iyice birbirine geçene kadar karıştırın. Bu sırada lavaşları 8 eşit üçgene ayırın. 1 adet kırmızı dolmalık biberi ince şeritler halinde doğrayın ve fesleğenin iri yapraklarını ayırın. Sıra bunları kürdana dizmeye geldi. Kapari ve kürdanınızı yanınızda hazır edin. Ufak pizza dilimleri gibi açık olan lavaşlara, hazırladığınız karışımın bolca sürün, yalnız üçgenin tepesine biraz daha az karışım koyun ki taşmasın. Bir parça biber ve fesleğen ekleyip sarın. Sırayla kapari, kiraz domates ve de sardığınız dürümleri kürdana takıp, nefis iştah açıcı dürümlerinizi ikram etmeye hazır edin.

