



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞARLI BİBER KÖZLEME

Sema Murtezaoğlu

4 Adet Kırmızı Biber  
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı  
2 Diş Sarımsak  
4 Dilim Kaşar Peyniri

Biberleri yıkayıp kurulayalım ve fırında közleyelim. Sapını ve çekirdeklerini çıkarıp kalın şeritler halinde bir borcama yerleştirelim. Sarımsakları kıyıp zeytinyağıyla karıştıralım. Soğumuş biberlerin üzerine zeytinyağı karışımını dökelim. Yine kalın şeritler halinde kestiğimiz kaşar peynirini de biberlerin üzerine yerleştirelim. Borcamı fırına verelim. Kaşarlar eriyene kadar pişirelim ve soğumadan servis yapalım.