



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI LORLU BİBER BÖREĞİ (ÇANAKKALE)

Anadolujet Magazin

2 çarliston biber
2 kapyra biber
150 g lor peyniri
50 g kaymak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yumurta
4 sap maydanoz veya nane, tuz

Biberleri yıkayıp, sap kısımlarının etrafından düzgünce kesin. Bir kabın içerisinde, lor peyniri, kaymak, bir adet yumurta, kırmızı toz biber, doğradığınız maydanoz veya nane ve tuzu karıştırın. Hazırladığınız harcı, biberlere doldurun. Kalan iki yumurtayı farklı bir kaptan çırpın. Yağı tavada kızdırın. Biberleri önce yağa batırıp, kızgın yağda kızartın.

[ML® Kaymaklı Börek için tıklayın](#)