



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER BOHÇASI

Nazmiye Demirtaş

10 adet kırmızı biber
500 gram tam yağlı sert beyaz peynir
1 su bardağı çekilmiş ceviz
Karabiber
Elma sirkesi
Zeytinyağı
10 sap taze soğan
Maydanoz

Kırmızı biberlerimizi yıkayıp iyice kurularak sıcak fırında kabukları kabarana kadar pişirelim. Kabuklarının siyahlaşmamasına özen gösterelim. Kabukları kabaran biberlerimizi fırından çıkaralım ve kabuklarını soyalım. İçini temizleyip peynirimizi bir kaba alalım. Çekilmiş ceviz, maydanoz ve karabiber ile karıştıralım. Taze soğanlarımızın yeşil kısımlarını kaynar suda 3- 4 dakika kadar haşlayalım. Kevgir yardımı ile tencereden alıp soğuk suya turalım. Bir kaseyin dibine 2 tane taze soğanı, artı şeklinde koyalım üzerine 1 tane kırmızı biber koyalım. 2 kaşık peynirli karışımımızı da ekleyelim. Kaseyin kenarlarından sarkan kırmızı biberimizi bohça gibi kapatalım ve taze soğanlarımız ile bağlayalım. Düz bir servis tabağına ters çevirerek alalım. Bütün kırmızı biberlerimizi bu şekilde hazırlayalım. Üzerine zeytinyağı ve elma sirkesi gezdirelim.

