



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER SALATASI

20 Gr Sana Klasik
1 Çay Kaşığı karabiber
8 Adet kırmızı biber
1,5 Su Bardağı sert beyaz peynir ,rendelenmiş
5 Dal taze soğan
0,5 Çay Bardağı maydonoz,kıyılmış
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı

Biberleri fırın telinin üzerinde altlarında bir tepsi ile diri kalacak şekilde közleyin. Bu arada soğan hariç tüm malzemeleri karıştırarak peynirli iç hazırlayın.peynirin diğer malzemelerle kolay karışması ve iyi bir kıvam alması için içine sana klasik yağımızı biraz eritip içine katalım.Biberler biraz soğuduktan sonra kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizleyin. Peynirli içten bir tatlı kaşığı kadar alıp 3 parmağınızla sıkıştırarak biberlerin geniş kısımlarına yerleştirin. Yaprak sarması gibi sarın. Soğan dallarını kaynar suya atıp yumuşatın, ardından soğuk sudan geçirin. Biberleri taze soğanlarla bağlayın. Üzerlerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.