



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER SARMASI

Nazmiye Demirtaş

19 adet kırmızı biber
250 gram tam yağlı sert peynir
1 su bardağı çekilmiş ceviz
10 sap maydanoz
10 sap taze soğan
Karabiber
Zeytinyağı
Elma sirkesi

Kırmızı biberlerimizi yıkayıp iyice kurulayalım. Sıcak fırında kabukları kabarana kadar pişirelim ama kabukların siyahlaşmamasına dikkat edelim. Pişen biberlerimizi fırından alalım, soğumaya bırakalım. Peynirimizi ufalayalım, içine ceviz, maydanoz ve karabiber ilave edelim, karıştıralım. Taze soğanlarımızı 5 dakika kadar kaynar suda bekletelim. Soğuyan biberlerimizin kabuklarını soyalım, içini temizleyelim. İçlerine 2 şer yemek kaşığı peynirli harcımızdan koyalım ve sigara böreği gibi saralım. Haşlanmış taze soğanlar ile sardığımız biberleri bağlayalım. Üzerlerine zeytinyağı ve elma sirkesi gezdirelim. Sevdiklerimize ikram edelim.

