



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER SARMASI

100 Gr Beyaz Peynir Yağsız
1 Kavanoz Közlenmiş Kırmızı Biber
1 Tutam Maydanoz
1 Demet Roka
15 Dal Taze Soğan
Zeytinyağı

Közlenmiş biberi ortadan ikiye bölüyoruz. Maydanozu doğruyoruz. Beyaz peynir ile karıştırıyoruz. Biberin geniş kısmına peynirli harçtan koyup sarıyoruz. Yeşil soğanı önce sıcak suya ardından soğuk suya sokup süzuyoruz. Rulo olarak sardığımız biberi yeşil soğan ile sarıp bağlıyoruz. Servis tabağına kırmızı biber sarmalarımızı yerleştirip servis ediyoruz.

