



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIRMIZI BİBERLİ ÇİNEKOP

- 8 adet çinekop
- 8 adet kırmızı biber
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 diş sarımsak
- 2 adet sivri biber
- 2 dal taze soğan
- 1 çay bardağı kaşar peyniri, kekik, kimyon, tuz
- 2 yemek kaşığı margarin

Çinekopları ayıklayıp, kafa ve kuyruklarını kesin. Kılçıklarını çıkarın ve bir kenara alın. Kırmızı biberlerin çekirdeklerini çıkarıp bir tencereye alın. Üzerine sirke ve sarımsak ekleyin. Yumuşayana kadar haşlayıp süzdükten sonra kabuklarını soyun ve bir kenara alın. Balıkları ızgara yapın ve biberlerin içine yerleştirin. Sana margarini bir tavaya alıp, kıyılmış sivri biber ve taze soğan katıp, hafifçe kavurun. Rendelenmiş kaşar peyniri, kekik, kimyon ile tuzu ilave edip, şöyle bir çevirdikten sonra dolmaların içine paylaşın. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra soğuk olarak servis yapın.