



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZIBİBERLİ KANEPE

4 kişilik

Gerekli malzeme:

4 kırmızı dolmalık biber

200 gr beyazpeynir

4-5 dal dereotu

4 frenksoğanı

2 dilim tost ekmeđi

Tuz

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı limon suyu

3 diş sarımsak

2-3 dal taze kekik

2 yaprak kıvrıcık salata

Dolmalık biberleri temizleyip uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Dereotunu temizleyip kıyın. Frenk soğanını verev doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Ekmeđi zar şeklinde doğrayın. 1 kaşığ zeytinyağını tavada ısıtıp sarımsak ve ekmeği kavurun.

Peyniri bir kaba ufalayıp çatalla ezin. Dereotu, frenk soğanının yarısı ve yarım kaşığ zeytinyağını ilave edip karıştırın. Karışımı hazırladığınız biberlere paylaşırın. Üzerlerine ekmeğ ve kalan frenksoğanını serpiştirin. Kalan yağı ve limon suyunu üzerine gezdirin. Salata yaprakları ve taze kekik dallarıyla süsleyip servis yapın.
