



## KÖZLENMİŞ BİBER MÜCVERİ

4 adet közlenmiş kırmızıbiber  
2 adet haşlanmış patates  
2 adet yumurta  
1 adet soğan  
Yarım demet maydanoz  
Galeta unu  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı pul biber

Közlenmiş biberleri küçük küçük doğruyoruz. Patatesleri ve soğanı rende yapıyoruz. Maydanozları ince ince kıyıyoruz. Üzerine yumurtaları kırıyoruz. Baharatlarını ve galeta ununu ekliyoruz. Köfte harcı gibi yoğuruyoruz. Kıvam alınca elimizle şekil verip ister tavada, ister fırında pişiriyoruz.

