



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER SARMASI

6 adet SuperFresh közlenmiş kırmızıbiber (süzülmüş)

250 gr lor peyniri (taze, yağlı, tuzsuz)

1 çorba kaşığı nar ekşisi

8 sap nane (ince kıyılmış)

50 gr çam fıstığı (hafif kavrulmuş)

Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Közlenmiş biberleri boyuna 2/3'üne kesin. Lor peyniri, nar ekşisi ve karabiberi çatalla iyice karıştırın. Nananın 2/3'ünü ve çam fıstıklarını ekleyip iyice harmanlayın. Yarım közlenmiş biberleri düz bir zemine yayın. Kalın kısımlarına 1,5 tatlı kaşığı lorlu harçtan koyun. Biberlerin sivri ucuna doğru rulo şeklinde sarın. Açılmamaları için kurdanla tutturun. Kalan nane yapraklarını serperek servis yapın.

