



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ JALAPENO

<https://www.elele.com.tr>

8 adet jalapeno biberi (Büyük boy)
500 g lor peyniri
1 çay bardağı ceviz içi
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Sosu için
3 domates (Küp doğranmış)
2 diş sarımsak (Havanda ezilmiş)
2 dal taze fesleğen (İnce kıyılmış)
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan (Çok ince kıyılmış)
Tuz

Sosu için zeytinyağını sos tenceresinde ısıtıp, ince kıyılmış soğanı iyice karamelize olana dek kavurun. Domatesleri ve sarımsakları ekleyin. Orta ateşte, 10 dakika kaynatın. İndirmeye yakın fesleğeni ve tuzu ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın. Lor peynirini ve iri doğranmış ceviz içini bir kasede karıştırın. Biberlerin saplarını kesip, çekirdeklerini temizleyin. Biberlerin içini cevizli peynirle doldurun. Zeytinyağını ısıtıp biberlerin her iki yüzeyini kızartın. Kapaklarını yerleştirip servis tabağına aktarın. Üzerine sosunu dökerek servis yapın.

