



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU KIRMIZI BİBER KAVURMASI

1 Su Bardağı Beyaz Peynir (Az Yağlı)
5 Adet Kırmızı Dolmalık Biber
5 yemek kaşığı tereyağı

Kırmızı biberlerin her tarafını közleyerek bir kenara alın. Eğer mangalda közleme şansınız yoksa fırının ızgarasında da közleyebilirsiniz.

Soğuduktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük karecikler şeklinde dilimleyin.

Yaklaşık 5 adet doğranmış bibere bir su bardağı kadar beyaz yağsız peynir ilave ederek tavada tereyağıyla bir kaç dakika tavada çevirin. Peynir tam yağlı olmamalıdır. Böylece eriyip kaybolmayacaktır.

Servis tabağına alarak servis yapın.

