



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU BİBER KAVURMASI

Elif Korkmazel

400 gram lor peyniri
1 kilo çarliston biber
1 çorba kaşığı pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ
3 adet domates

Biberlerin çekirdeklerini çıkartın, irice doğrayın, sıvı yağda biberler ölünceye kadar pişirin. Üzerine rendelenmiş domatesi, lor peyniri ve pul biberi koyup ocakta 5 dakika pişirin. Çok fazla pişirmeden hemen servis tabağına alıp üzerine maydanoz ya da ceviz ekleyerek afiyetle yiyebilirsiniz.