



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA USULÜ BİBERLİ BÖREK

Malzemeler:

- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 200 gram sucuk
- 1 ölçü hazır pizza hamuru
- 1 kutu mısır konservesi
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tatlı kırmızıbiber
- 1 diş sarımsak
- 3 adet doğranmış domates
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 100 gram beyaz peynir
- 100 gram kaşar peynir
- Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Dolmalık biberleri dörde bölün. Küp şeklinde doğrayın. Sucuğu uzunlamasına dörde bölüp, verev dilimleyin. Mısırın suyunu süzün. Sarımsağı soyup dilimleyin. Bir tavada dolmalık biber, sucuk ve mısırı 5 dakika yağda kavurun. Tuz, karabiber, kırmızıbiber ekleyin. Sarımsağı ilave edin. Doğranmış domates, salça ve şekeri ekleyin. 5 dakika pişirip soğumaya bırakın. Beyaz peyniri ufalayıp ilave edin. Tuzunu ve biberini ekleyin. Pizza hamurunu tezgahta 32 santim çapında açın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Domatesli karışımı peynir üzerine yayın. Hamurun yarısını harcın üzerine kapatın. Kenarlarına çatal ucu ile bastırarak sıkıştırın. Hazırlanan börekleri yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin. Önceden ısıtılmış 220 derecedeki fırında 25- 30 dakika pişirin. Servise sunun.