



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR UNLU BİBER

- 1 kg. çarliston biber
- 2-3 adet sivri biber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 lt. su
- 1 su bardağından bir parmak eksik mısır unu
- 150 gr. küp küp doğramış dil peyniri
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

Çarliston biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, fırında kızletin ve ince şeritler halinde doğrayın. Sivri biberleri ince ince kıyıp yağda kavurun. Üzerine dövülmüş sarımsak, tuz ve kızlenmiş biberleri ekleyip, pişirin. Suyu kaynatın. Üzerine azar azar mısır ununu ekleyin. Sürekli karıştırarak 20 dakika pişirin. Dil peyniri, maydanoz ve tuzu ekleyin. Bir fırın kabına mısır unlu harcı ve biberli harcı kat kat yerleştirin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında kaşar eriyene kadar pişirin.



Fotoğraf "hacı bebe" tarafından gönderildi. 28.09.2019