



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPERONİ ALLA CALABRESE

www.vzug.com

2 kırmızı sivri biber
50 g feta
50 g taze peynir, örn. Philadelphia
1 ½ çorba kaşığı yarım yağlı krema
Kaba öğütülmüş karabiber

Biberi dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın, sapını ve beyaz iç kısmını çıkarın. Kabuk tarafı yukarı bakacak şekilde ızgara teline koyun.

Izgara telini ısıtılmamış fırında en üst rafa sürün. Ardından pişirme kağıdı kaplı tepsiyi bir alt rafa sürün. Biberleri, kabukları kabarcık atana ve koyulaşana kadar kızartın. Biberleri pişirme bölmesinden alın ve kabuğunu soyun.

İç malzeme için fetayı bir çatalla ezin, taze peynir ve yarım yağlı kremayı karıştırın, karabiber ekleyin.

Feta kütlesini biber dilimlerine eşit olarak sürün, sarın.

Not: Kabağın sap ve çiçek kısmını kesin, kabağı yakl. 2,5 cm kalınlıkta dilimlere doğrayın, biraz içini oyun, kızartın, feta kütlesini doldurun ve biber küpleriyle süsleyin.

