



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR DOLGULU JALAPENO BİBERİ

<https://www.elele.com.tr>

10 jalapeno biberi
2 yemek kaşığı krem peynir
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 su bardağı galeta unu
2 yumurta
Tuz
Kızartmak için
Ayçiçeği yağı:

Biberleri uzunlamasına ortadan ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Peynir ve maydanozu karıştırın. Biberlerin içlerini peynir ile doldurun ve parçaları tekrar birleştirin. Yumurtalara tuz ekleyip çatalla çırpın. Biberleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. İşlemi iki kez tekrarlayın ve kızgın yağda kızartın. Sıcak ya da ılık servis yapın.

