



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR KOVASI

- 5 paket krem peynir
- 2 adet kırmızı dolmalık biber (küp doğranmış)
- 2 adet sarı dolmalık biber (küp doğranmış)
- 1 demet taze soğan
- 1 demet dereotu
- 3 diş sarımsak
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet ekşi mayalı ekmek
- 15 adet zeytin (dilediğiniz çeşitleri kullanabilirsiniz)
- 2 dal biberiye (süslemek için)

Derin bir karıştırma kasesinin içerisine krem peynirleri ekleyin.

Üzerine küp doğranmış kırmızı ve sarı dolmalık biberleri, taze soğanları, doğranmış dereotunu, sarımsağı, limon kabuğu rendesini, tuz ve karabiberi ekleyip tüm malzemeler iç içe geçecek şekilde güzelce karıştırın.

Ekşi mayalı ekmeğin üzerinden kalın kabuğunu kesip içini boşaltın.

İçini aldığınız ekmeğin içerisine hazırladığınız krem peynirli karışımı ekleyin.

Zeytin çeşitleri ve taze biberiye ile süsleyin.

Ekşi mayalı ekmek içlerini düzgünce kesip veya fırınlayıp, peynirli karışımı yemek için kullanın.