



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR DOLGULU RENKLİ BİBER

250 gram Beyaz Peynir
2 Çorba Kaşığı yağ
2 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Çorba Kaşığı Kıyılmış fesleğen
1/2 Çay Kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
2 Adet Yumurta Sarısı
1/4 Su Bardağı Eski Kaşar
10 Adet Orta Boy Renkli Biber

Biberleri yaklaşık 5 dakika közleyin ve soğumaları için bir kenara ayırın.

Bir kasede eski kaşar dışında kalan tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Biberleri uzunlamasına yarıp, hazırladığınız karışımı paylaşın.

Üzerlerine eski kaşardan serpip, yaklaşık 6 dakika 180 derece sana yağıyla yağlanmış tepsiye dizip fırına verin

