



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİBERLER

3 adet kırmızı çarliston biber
3 adet yeşil çarliston biber
4 çorba kasığı zeytinyağı
1 adet doğranmış soğan
4 çorba kasığı doğranmış maydanoz
3 diş doğranmış sarımsak
3 adet rendelenmiş kabak
1 çay bardağı dolusu galeta unu
1 su bardağı rende kasar peyniri
100 gr beyaz peynir
1 adet yumurta
2 yemek kasığı sirke
2 çorba kasığı sıvı yağ

Biberlerin üzerinden kapak açıp tohumlarını temizleyin. 2 çorba kasığı sıvı yağı tavada kızdırın. Soğanları bu yağda pembeleştirin. Tuzu, karabiberi, maydanozu, sarımsağı ve rende kabakları ilave edip bir güzel karıştırın. Orta ısıda 5 dakika pisirin.

Kabak suyunu salacaktır, ateşi açarak suyunu çektiyip tavayı ocaktan alın.

Galeta ununu peynirlerle ve yumurta ile karıştırın. Biberlerin içine bu karışımı doldurun. Tencereye dizip üzerine kapak kapatın. Kızdırılmış fırında 1 saat pisirin.

Tavadan alıp soğumaya bırakın. Suyunu kaynatıp 2 kasık sirke ilave edin.

Ayrı olarak servise sunun. Biberleri sıcak ön servis olarak sunabilirsiniz.

[ML® Kaplama Biber Kızartması için tıklayın](#)

[ML® Kaplama Biber Kızartması \(görsel\)](#)