



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BİBER KIZARTMALARI

Malzemeler (4 kişilik)

8 adet büyük boy çarliston biber veya minik dolmalık biber

12 yemek kaşığı lor peyniri

2 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı nane

1 yemek kaşığı fesleğen

1 yemek kaşığı dereotu

pul biber

Kızartma için:

sıvıyağ

2 adet çırpılmış yumurta akı

Sos malzemesi:

3 sap maydanoz

10 yaprak fesleğen

20 adet siyah zeytin

3 diş sarımsak

2 sap taze soğan

1 adet közlenmiş kırmızı biber

3-5 damla acisso

Yapılışı

Biberleri yıkayıp, çekirdeklerini ayıklayın. Sap taraflarını koparmamaya özen gösterin.

Lor peyniri, yumurta sarısı, yeşillikler ve pul biberi Arzum Mio doğrayıcıda iyice karıştırın.

Lorlu karışımı biberlerin içine doldurun.

Biberleri çırpılmış yumurta aklarına bulayın.

Arzum Perfetto Fritözü kızdırın ve biberleri fritözde kızartın. Kızarmış biberleri kağıt havlu üzerine alın.

Bütün sos malzemelerini doğrayıcıda iyice çekin.

Kızarmış biberleri hazırlamış olduğunuz sos ile birlikte servis yapın.