



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİBER TURŞUSU

1 kilo tuzlu lor peyniri
Yarım litre süt
1 kilo yeşil ve kırmızı çarliston biber
Zeytinyağı

Sütü ve lor peynirini bir kaba alıp karıştırın, üzerini sıkıca kapatın ve 1 gece buzdolabında bekletin. Biberleri yıkayın, çekirdekleri temizleyin, sap kısımlarını kapak şeklinde kesin. Kağıt havlu ile iyice kuruladığınız biberlerin içini sütlü peynir karışımıyla doldurun. İçini doldurduğunuz biberleri kavanoza dik olarak yerleştirin. Kavanozu iyice doldurduktan sonra üzerini geçecek kadar zeytinyağı koyun. Kavanozun kapağını sıkıca kapatın ve buzdolabında 3 hafta kadar saklayın. Yiyeceğiniz zaman yağını süzerek servis tabağına alın.

