



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ KIRMIZI BİBER SALATASI

8 adet kırmızıbiber  
4-5 dal taze soğan  
1.5 su bardağı sert beyaz peynir, rendelenmiş  
1 su bardağı ceviz, irice doğranmış  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım çay bardağı maydanoz, kıyılmış  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Biberleri fırın telinin üzerinde altlarında bir tepsi ile diri kalacak şekilde közleyin. Bu arada soğan hariç tüm malzemeleri karıştırarak peynirli iç hazırlayın. Biberler biraz soğuduktan sonra kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizleyin. Peynirli içten bir tatlı kaşığı kadar alıp 3 parmağınızla sıkıştırarak biberlerin geniş kısımlarına yerleştirin. Yaprak sarması gibi sarın. Soğan dallarını kaynar suya atıp yumuşatın, ardından soğuk sudan geçirin. Biberleri taze soğanlarla bağlayın. Üzerlerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.