



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZ BİBER SARMA

2 kg kırmızı köy biberi

İçerik için:

2 dilim beyaz peynir

Çörekotu

1 kaşık krema

Akşama meze tarifi arayanların kurtarıcısı olacak köz biber sarma tarifi için önce biberleri yıkayıp kurulayalım. Biberleri közleyelim bir poşete alalım. Kabuğunun çabuk soyulması için hava almadan 15 dakika bekletelim. Kabuklarını soyalım ortadan keselim. Peyniri, çörekotunu ve kremayı karıştıralım. Biberin içine bir kaşık koyup saralım. Strec filmle sıkıca saralım 20 dakika bekletelim. Yemeğin yanında servis edelim.

