



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ KÖZ BİBER SARMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

10 adet etli kırmızı biber
300 g tulum peyniri, ezilmiş
100 g ceviz içi, iri kırılmış
2 diş sarımsak, ezilmiş
1 dal taze kekik, ince kıyılmış veya 1 tatlı kaşığı kuru kekik
6 dal dereotu, ince kıyılmış
Üzeri için:
60 ml sızma zeytinyağı
2 dal taze reyhan veya fesleğen
50 g ceviz içi

Kırmızı biberleri közleyin. Kabuğunu soyun, çekirdeklerini temizleyin. Biberlerin bütünlüğünü bozmadan bir kenarından kesin ve düz bir zemine açın. Ayrı bir kapta peynir, ceviz ve sarımsağı karıştırarak harcını hazırlayın. Bu harca taze kekik ve dereotunu da ilave edin. Biberlerin iç kısmına bu harçtan koyarak rulo şeklinde sarın. İstenilen formda kesin ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Reyhan ve ceviz içiyle süsleyerek servis edin.

