



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KÖZLENMİŞ BİBERLİ KANEPE

- 4 adet kırmızı közlenmiş biber
- 8 adet taze soğan sapı
- 1 kase beyaz peynir.
- 2 dilim tost ekmeđi
- 1 yemek kaşığı margarin

Kırmızı biberleri fırın tepsinizde ya da telinizde çok yumuşamayacak şekilde kabukları hafif kabardığı zaman olmuş demektir közleyin. Soğumasının ardından kabuklarını soyun ve ikiye ayırarak içindeki çekirdekleri temizleyin. Tost ekmeğlerini margarin ile kızartın. Bir biberden elde ettiğiniz üçgen parçaların geniş kısımlarına peynirli içten ve kızarmış tost ekmeği koyup sigara böreği sarar gibi sarın. Az su ile haşlamış olduğunuz taze soğan sapları ile biberleri bağlayın.