



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PEYNİRLİ BİBERLER

Malzeme:

3 adet ince kırmızı biber

2 adet yeşil dolmalık biber

1 adet sarı dolmalık biber

1 adet Kırmızı dolmalık biber

Üzeri için :

kıyılmış maydanoz

Nane, dereotu

İç Malzeme için :

50 gram süzme yoğurt

100 gram beyaz peynir

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Peynirleri bir kapta püre haline gelinceye kadar ezin. Zeytinyağını ilave edip karıştırın. İnce salçalık kırmızıbiberlerin ve diğer renkli biberlerin sap kısımlarını çıkardıktan sonra çekirdeklerini temizleyin. Hazırladığınız karışımı biberlerin içine ilave edin. Malzeme bitene dek diğer dolmalık biberlerin içine de aynı şekilde doldurun. Kırmızı dolmalık biberleri bütün olarak, diğerlerini ise dilimleyerek servis yapın. Salçalık uzun biberleri ise kıyılmış yeşilliklere bulayıp servis yapın.