



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROMA USULÜ SALAM

3 büyük yeşil dolmalık biber (sapları atılıp, beyaz kısımları ve çekirdekleri temizlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı (yada rafine yağ)
3 dilim ekmek
6 dilim mortadella salamı
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Önce, ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız.

Dolmalık biberlerin her iki yanlarını 15'er dakika, biberler iyice pişene kadar ızgara ediniz. Biberleri ısıtılmış bir kaba çıkarıp, üstlerine tuz ve biberi serpererek sıcak kalmalarını sağlayınız. Küçük bir tencerede yağı kızdırıp, tencereyi ateşten alınız. Ekmekleri ızgaraya koyup her birinin üstüne 2'şer dilim salam ve birer pişmiş biber koyduktan sonra, kaşar peyniri rendesini eşit olarak serpiniz. Kızgın yağdan kaşıkla ekmeklerin üstüne döküp, ekmekleri 4 dakika, peynir eriyene kadar ızgara ediniz. Ekmekleri ızgaradan alıp, servis ediniz.