



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ BİBER

12 çarliston biberi
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 orta domates
1 iri dilim beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
2 çorba kaşığı sirke
Tuz

Tencereye zeytinyağı konulup hafifçe kızdırıldıktan sonra sirke ilâve edilip karıştırılır. 2 - 3 dakika kaynatıldıktan sonra, kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış domatesler ilâve edilir. Ocak kısılır ve ortadan hafif ateşte 10 dakika karıştırılarak pişirilir.

Sonra çatala ezilmiş peynir, incecik kıyılmış maydanoz ve tuz ilâve edilir. İyice karıştırıldıktan sonra indirilir. Bu arada, biberler havagazı ocağında, ya da ateşte pişirilip kabukları soyulur. Bir taoğa biçimlice yerleştirildikten sonra üzerine domatesli karışım dökülüp servis yapılır.
