



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİROKAFTERİ

200 gram beyaz peynir (veya feta peyniri)
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
2 adet acı biber (isteğe göre acılık ayarlanabilir)
1 diş sarımsak (ezilmiş)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
Tuz (peynirin tuzuna göre ayarlayın)

Acı biberleri közleyin veya fırında yumuşayana kadar pişirin. Ardından çekirdeklerini çıkarın ve ince ince doğrayın.

Beyaz peyniri bir kaseye alın ve çatalla ezerek kremamsı bir kıvama getirin.

Süzme yoğurdu, ince doğranmış biberleri, ezilmiş sarımsağı, limon suyunu ve zeytinyağını ekleyin. Karışımı iyice karıştırın.

Pul biber ve tuzu ekleyin, isteğe göre acılık seviyesini ayarlayın.

Servis tabağına alın ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Yanında kızarmış ekmek veya krakerle servis edebilirsiniz.

