



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ VE BİBERLİ BRESAOLA

<https://www.lciturkiye.com>

150 gram sarı California biberi
135 gram taze kırmızı ve beyaz üzüm
120 gram bresaola (çemensiz pastırma)
Parmesan peyniri
Sızma zeytinyağı
Tuz
Karabiber

California biberini yıkadıktan sonra çekirdeklerini ve beyaz kısmını çıkartıp sudan geçirin. California biberlerini küp kesin. Bresaola'yı büyük şerit, yıkanmış üzüm tanelerini de ince doğrayın. Sebze soyucuyla 60 gram parmesan peynirini tıraşlayın. Bütün malzemeleri bir kaseye aktarıp sızma zeytinyağı, tuz ve karabiberle tatlandırın. Üzümlü ve biberli bresaola'yı küçük tabaklarda servis yapın.

