



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pepe con Formaggio

Peynirli Biber



5-6 pepe grosse
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
1 cucchiaino di noce pestato
1 bicchierino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di cumino
4 cucchiaini olio d'oliva

Olio d'oliva formaggio noce peperoncino a rosso e cumino si miscelano.
Si levano i semi dee pepe.
Poi la miscelata si riempisce nelle pepe.
Poi si rotola nel nailone di frigo e si lascia a riposare circa per 2 ore.
Poi si leva dal frigo e poi si taglia dimensione di mezzo cm.
Poi si fila nel piatto da servire. Servirsi nella colazione come appetito.

Nota: Nella preparazione di questa ricetta si possono usare diverse pepe.