PEYNİRLİ BİBER



5-6 adet kalın biber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı kekik
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Beyaz peynir,kaşar peyniri, ceviz, kekik, pul biber ve zeytinyağı iyice karıştırılır.
Biberler oyulur, tohumları tamamen boşaltılır.
Peynirli iç sıkıştırarak biberlere doldurulur.
Sonra buzdolabı poşetine yerleştirilir. Buzlukta en az 2 saat bekletilir.
Tamamen donmadan buzluktan alınır. Yarım santim kalınlığında dilimlenir.
Servis tabağına sıralanır. Kahvaltıda ya da iştah açıcı olarak servise sunulur.

Not: Peynirli biber hazırlarken değişik renkte biberler kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1580 | Adı: Peynirli Biber | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:13