



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## 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.