

Lorlu Biber Kavurması

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 6/10

Yeşil biber ve lorla hazırlanan bu kahvaltılıkta, Ege sofralarında az malzemeyle hızlıca hazırlanan tuzlu bir başlangıçtır.

Malzemeler

- 5 adet Yeşil biber
- 150 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Biberleri ince doğrayın.
2. Biberleri zeytinyağında 6 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Lor, tuz ve karabiberi ekleyip 2 dakika karıştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi önce renk aldirmak için eklediğinizde karabiberin tuzlu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt