

# Edirne Peynirli Biber Kavurma

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 5/10

Edirne peynirli biber kavurma, yeşil biberin beyaz peynirle tavada kızdırıldığı, Trakya kahvaltılarında ekmeğe servis edilen tabaktır.

## Malzemeler

- 6 adet Yeşil biber
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Yeşil biberleri iri şeritler halinde doğrayın.
- Zeytinyağında biberleri hafif renk alana kadar 6-7 dakika çevirin.
- Tuzu serpin, beyaz peyniri ufalayarak tavaya ekleyin.
- Peynir hafif yumuşayana kadar 1-2 dakika karıştırın.
- Tavadan alıp sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri en sonda eklemek tamamen erimeden taneli dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Köy ekmeğiyle tavadan sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt