

Peynirli Biber Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Edirne usulü peynirli biber salatası közlenmiş biberleri beyaz peynir ve maydanozla buluşturarak sofraya hazır meze çikarır.

Malzemeler

- 3 adet Közlenmiş kırmızı biber
- 100 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Üzüm sirkesi

Yapılışı

- Biberleri şerit halinde doğrayın.
- Zeytinyağı ve sirkeyi karıştırıp biberlerle harmanlayın.
- Maydanoz ve beyaz peyniri ekleyip salatayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberleri kabuktan tamamen arındırarak salataya sokarak acılaşmalarını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine beyaz peynir ufalayarak servis edin.

Alerjenler

Süt