

# Lorlu Biber Kavurması

Toplam 18 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 6/10

Yeşil biber ve lorla hazırlanan bu kahvaltılık tava, 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. Kullanılacak kapları hazırlayın. Hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Biberleri ince doğrayın ve hazırlayın.
3. Biberleri zeytinyağında 6 dakika yumuşayana kadar pişirin.
4. Lor, tuz ve karabiberi ekleyip 2 dakika karıştırarak servis edin.
5. Kivamı oturuncaya kadar servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

### PÜF NOKTASI

Biberi önce renk aldırma için eklediğinizde karışımın tulu kalmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta