

# Edirne Peynirli Biber Kavurma

Toplam 18 dk

Hazırlama 5 dk · 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 bir tabaktır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Servis tabağına yan malzemeleri hazırlayıp kızdırın bekleyip dokusunu kaybetmesin.
- Biberleri iri doğrayıp zeytinyağında 5 dakika çevirin.
- Peyniri ufalayıp ekleyin ve 2 dakika daha karıştırın.
- Peynirli biber kavurmayı tavadan sıcak servis edin.
- Parçaları tabaklara alıp sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri en sonda eklemek tamamen erimeden taneli dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Köy ekmeğiyle tavadan sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt