

# Peynirli Biber Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 13/10

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
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Biberleri şerit halinde doğrayın sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Peynirli Biber malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
3. Peynirli Biber sosu için zeytinyağı limon suyu ve tuzla çirpili peynirli tadıne çiksin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Peynirli Biber sosunu iki kaşıkleyip tadın bakın tuz ve ekşiliği peynirli dokusuna göre ayarlayın.
6. Servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çikarın.

### PÜF NOKTASI

Biberleri kabuktan tamamen arındırarak salatanın sosta acılaşmasını önleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine beyaz peynir ufalayarak servis edin.

## Alerjenler

Süt