

Cop Sisde Feslegenli Motzeralla Peyniri

Malzemeler

1 kirmizi biber, kozlenmis
1 dis sarimsak, ezilmis
1 yemek kasigi limon suyu
4 yemek kasigi zeytinyagi
1/2 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber,
20 adet motzeralla, yada kup halinde lokmalik dogranmis motzeralla peyniri
1 cay bardagi ince ince dogranmis taze feslegen
20 ceri domates, ikiye kesilmis
20 buyuk taze feslegen yapragi
20 bambu cop sis

Yapilisi

Kozlenmis biberleri minik minik dograyin, sarimsak, limon suyu, zeytin yagi, tuz ve taze karabiberi derin bir kasede iyice karistirarak ozlestirin.
motzerallalari ekleyip bu karisimla iyice kaplayin,
uzerini kapatarak, en az 30 dk oda sicakliginda marine edin.
kilmis feslegenleri ekleyip motzerallalari ezmeden hafifce karistirin.
cop sislere, yarim domates, motzeralla, feslegen yapragi, dometes olmak uzere sirasiyla dizip, oda sicakliginda servise sunun ve afiyetle yiyin.ellerimize saglik