

Ktipiti

Ingrédients :

- 250 de féta
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 cuillère à café de boukovo (piment rouge séché et pilé)
- 1 cuillère à café de cumin
- 3 cuillère à café de coriandre séchée
- 1/2 citron
- 1/2 bottillon d'aneth
- 3 brins de ciboulette
- 3 cl d'huile d'olive



Faites griller les poivrons au four pendant 15 minutes.

Pelez-les et coupez une partie en très petits dés et l'autre partie en lamelles.

Dans un ramequin, disposez la féta émiettée, les dés de poivrons, l'aneth et la ciboulette ciselés. Versez le jus de citron et l'huile d'olive.

Saupoudrez de boukovo, coriandre et cumin. Décorez avec les lamelles de poivron.