



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBER KIZARTMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg. biber
- 2 adet patates
- 1 kg. süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Yarım su bardağı çiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 adet patlıcan
- 2 adet domates
- Yarım bağ maydanoz

Biber, patates, patlıcan soyularak yağda kızartılır. Ayrı bir kaptaki yoğurt, su, dövülmüş sarımsak, tuz karıştırılır ve yoğurt koyu kıvamda getirilir. Servis tabağına alınan kızartılmış malzemelerin üzerine dökülür. Ayrı bir tavada yağ ile kırmızıbiber kızdırılır, üzerine dökülür, üzeri domates ve maydanoz ile süslenir. Soğuk olarak servis yapılır.

