



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBER PAÇASI

1 dizi acı kuru kırmızı biber
5-6 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
Tuz

Biberleri üzerini geçecek kadar suyla 10 dakika haşlayın. Süzüp servis tabağına alın. Sarmısakları ince kıyıp sirke ile karıştırın ve biberlerin üzerine gezdirin. Zeytinyağını kızdırın. Üzerine un ekleyin ve rengi dönene kadar kavurun. Tuz katıp suyu ilave edin. Sürekli karıştırarak 5 dakika pişirin ve biberlerin üzerine dökün. Zeytinyağında yakılmış pul biberle servis yapın.