



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBER SALATASI

Elif Korkmazel

5 adet dolmalık biber
4 adet çarliston biber
6 adet sivri biber
2 adet kırmızı biber
3-4 adet bebek kabak
Karabiber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 dal biberiye
2 dal fesleğen
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
3 çorba kaşığı balzamik sirke

Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp 5 santimetre uzunluğunda doğrayın. Kabakları uzunlamasına dörde bölün. Soğanı piyazlık doğrayın. Kabak, biber ve soğanı bir kaseye alın. Üzerine zeytinyağı, kıyılmış biberiye, fesleğen, sarımsak, tuz ve karabiber ilave edip harmanlayın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirip 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Üzerine balzamik sirke gezdirerek servis yapın.