



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SOTE

12 adet dolmalık biber ya da sivri biber
1 adet közlenmiş patlıcan
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
2 limon
5 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
2 adet domates

Biberleri yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Daha sonra tavada zeytinyağıyla 10 dakika kadar sote edin. Tabağa alıp üzerine limon suyunu gezdirip karıştırın. Soğanları ve maydanozu ince bir şekilde kıyın. Bir kabın içinde közlenmiş patlıcanları ezip biberlerin üzerine dökün ve karıştırın. Soğuk olarak servis yapın.

Not: Balık ya da et yemeklerinin yanında çok güzel bir salata oluyor.