



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER YARIK

1 kg çarliston biberi
300 gr kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Çarlistonların içi oyulur. Çıkan kısmın tohumları temizlenir, tekrar biberin ağzına kapatılır. Kızgın yağda kızartılır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Salça ve tuz eklenir. Yayvan bir tencereye yatay olarak biberler konur. Dikey olarak ortası çizilir. Kıymalı iç doldurulur. Üzerine 1 su bardağı kadar su gezdirilir. Kapak kapatılır. Orta-kısık ateşi 15 dakika pişirilir.