



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ TARHUN OTLU SOS

2 adet kırmızı dolmalık biber
2 diş sarımsak
1 demet tarhun otu
100 ml. krema
100 gr. süzme yoğurt
Tuz
Karabiber

Biberleri ikiye bölün, çekirdeklerini çıkartın. Fırın ızgarasında üzerinde siyah kabarcıklar oluşuncaya kadar közleyin.

Fırından çıkarttıktan sonra üstlerine nemli bir bez örtüp soğumaya bırakın.

Sarmısakları küçük küp doğrayın. Tarhun otunun yapraklarını dallarından kopartın, ince kıyın.

Kırmızı biberlerin kabuklarını soyun, küçük küp doğrayın. Bir miktar kırmızı biberden ve tarhun otundan ayırın.

Krema ve yoğurdu çirpin. Tuz ve karabiber serpin.

Küp biberleri, sarmısakları, tarhun otunu kremalı karışıma ekleyin ve ayırdığınız biber ve tarhun otu ile süsleyin.

Not: Biberli tarhun otlu sosu et yemekleriniz ile servis edebilirsiniz.

