



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU BİBER KIZARTMA

500 gr tatlı köy biberi
Yeteri kadar sıvı yağ (Kızartma için)
Tuz
Domates sosu İçin:
4 adet iri ve olgun domates
3 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
Tuz

Biberleri yıkayıp kurulayın. Bıçak yardımıyla ortalarına biber delik açın.
Biberleri bol yağda kızartın ve yağı çekmesi için peçete serdiğiniz tabağa alıp hafifçe tuzlayın.
Domateslerin ve sarımsakların kabukları soyup doğrayın.
Tavaya zeytinyağı ya da kızartmadan artan yağdan 2-3 kaşık alın. Sarımsakları 1-2 kez soteleyin, üzerine domatesler ve sirkeyi ekleyerek domatesler yumuşayıp koyulaşmaya kadar pişirin.
Yağı süzülen biberler servis tabağına alın, üzerine sosu dökerek biraz dinlendirin ve servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 08.05.2020