



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU BİBER KIZARTMASI

1 kg. sivribiber
2 su bardağı sirke
1 su bardağı sıvıyağ
Tuz
Sos için:
İsteğe göre domates

Biberlerimizi yıkayıp üzerlerine kızarıırken patlamamaları için ince çizik atalım. Bu arada sirkeli sıvıyağ karışımını tavamıza koyup ısıtalım. Biberlerimizi sirkeli yağda kızartalım. Daha sonra kalan yağda minik minik küpler halinde kesip fazla suyunu aldığımız domatesleri pişirip biberlerimizin üzerine sos olarak gezdirelim. Arzu edilen ölçüde tuzla tatlandıralım.

