



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU BİBER TAVA

12 çarliston biberi
180 gr (1 su bardağı) rafine yağ
3 domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek çok ince doğranmış)
1 diş sarımsak (çok ince doğranmış)
1 çay kaşığı tuz

Biberleri iyice yıkayıp kuruladıktan sonra bir kaç yerinden sivri uçlu bir bıçakla delerek bir kenara koyunuz. Orta boy bir tavada, orta ateşte rafine yağı kızdırınız. Biberleri tavanın içine atıp 3-4 dakika her tarafları pişene kadar kızartınız. (Biberleriniz hafif kahverengileşmeye başlayıp, derileri ayrılmaya yüz tuttuğunda kızarmış demektir.) Kızaran biberleri, bir delikli kepeyle yağın süzdürerek, altına kâğıt mutfak havlusu yada kâğıt peçete döşenmiş bir servis tabağına alınız.

Bir başka tavaya biberleri pişirmiş olduğunuz rafine yağdan 3 çorba kaşığı koyarak yeniden orta ateşte kızdırınız. Sarımsağı, domatesi ve tuzu ekleyip arada sırada karıştırarak 4-5 dakika, domates salça halini alıncaya kadar, pişiriniz.

Kâğıt peçete üstündeki biberleri temiz bir servis tabağına alıp üstüne domates sosundan dökerek servis ediniz.