



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİMİKLİ BİBER KAVURMASI (TEKİRDAĞ)

MALZEME:

1/2 kg. yeşil biber

250 gr ekşimik

tuz

iki üç kasık sıvı yağ

Yapılışı:

Yağ tavaya konur biberler ayıklanıp yarım santim doğranır kızgın yağa atılır, tahta kasıkla döndürülür iyice kavrulur, tuzu atılır, ateşten alınacağına yakın ekşimik üstüne sepielenir karıştırılır iki döndürülür kapatılır. Tabaga alınır kırmızı pul biberle süslenir.

Not: Sabah kahvaltısının olmazsa olmazıdır Tekirdağ yöresinin.