



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ BİBERLİ YOĞURTLU SOS

4 adet salçalık kırmızı biber
1 adet acı kırmızı biber
2 diş sarımsak
6 çorba kaşığı manda yoğurdu
Yarım limonun suyu
Karabiber
Tuz
2 kaşık tereyağı

4 adet salçalık kırmızı biber, 1 de acı kırmızı biberi bütün olarak fırının içindeki ızgara telinin üzerinde koyun, altına da sularının akarken toplanması için fırın tepsisini yerleştirin. Hazırladığınız bu düzeneği fırının üst rafına koyup, fırını 280 derece ızgara modunda çalıştırın. Yaklaşık 12 dakika sonra biberleriniz közlenecek, ancak ara ara çevirmeyi unutmayın. Biberler közlenince kabuklarının rahat soyulması için üzerine tabak kapatıp, terlemesi için dinlendirin. Biberlerin kabuklarını ve içindeki çekirdekleri ayıklayın. Falsoya 2 diş haşlanmış ya da çiğ sarımsak, 1 tutam karabiber, 1 çay kaşığı tuz, ½ limonun suyu, 6 çorba kaşığı yoğurt, ve biberleri ekleyip, çalıştırın. Enson kızdırılmış tereyağı üzerine gezdirin ve servis yapın.