



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ BİBER SALATASI

Kiři sayısına göre kırmızı, sarı, turuncu biber
2 diř sarımsak
Taze kiřiř veya maydanoz birkaç dal
Zeytinyağı
Taze limon suyu
Tuz

Biberleyi yıkayıp yağlı kağıda sarın.200 derecede biberleri fırınlayın.
Daha sonra kabuklarını çıkarıp şeritler halinde kesip üzerine tuz, doğranmış sarımsak, limon suyu ile ve biraz zeytinyağı gezdirin.
Bir kaç saat dolapta bekletip maydanoz veya kiřiřle süsleyip servis edin.