



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ BİBER SOTESİ

- 2 adet Dolmalık Kırmızı Biber
- 2 adet Dolmalık Sarı Biber
- 2 adet Dolmalık Turuncu Biber
- 2 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Bir fiske tuz
- 1 tatlı kaşığı elma sirkesi (arzuya göre)

Dolmalık biberleri önce dikey olarak dörte bölüyoruz. Daha sonra ince şeritler halinde ve yarım halka şeklinde doğruyoruz.

Teflon tavaya zeytinyağımızı ilave ediyoruz. Biberlerimizide tavaya ilave ederek biberleri renkleri dönünceye kadar 15 -20 dakika tahta kaşıkla sık sık çevirerek sote ediyoruz yapışmaması ve yanmaması için.

Daha sonra sarımsak ilave edilen rendelenmiş domatesimizi de bu karışıma domatesler le birlikte ilave ederek 10 dakika kadar sotelemeye devam ediyoruz arzuya göre elma sirkesi ve tuzunu ilave edip altını kapatıp sevise hazır hale getiriyoruz.

Arzu edenler üzerine yoğurtlu sos da ilave edebilir.

