



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ACI BİBERLİ YOĞURT

200 gram süzme yoğurt  
4 adet acı Arnavut biberi  
1 çay bardağı sıvı yağ  
3 diş sarımsak  
1 adet patates

Öncelikle patatesi küp şeklinde doğrayıp yağda kızartın. Sarımsaklı yoğurtla karıştırın. Yağın içine Arnavut biberini koyup koyulaşınca kadar kızartın ve patatesli, sarımsaklı yoğurdun üzerine döküp servis yapın.

---