



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARNAVUT BİBERLİ İŞTAH AÇICI

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
1 Baş sarımsak
6 Adet közlenmiş topan patlıcan
1 Tatlı Kaşığı toz kırmızı biber
500 gr kurutulmuş arnavut biberi
2 Kg. yoğurt

Kurutulmuş arnavut biberlerini sıcak suda haşlıyoruz. daha sonra az miktarda sıvıyağ ile kavuruyoruz. fırında közlediğimiz topan patlıcanları ayıklayıp bir kaba alıyoruz içine yağda kavurduğumuz arnavut biberlerini ekliyoruz. başka bir kaptaki yoğurt bir miktar tuz ve sarımsağı rendeleyip çırpıyoruz. bu karışımı patlıcan ve biberlere ekliyoruz iyice özleşene kadar karıştırıyoruz. sonra tavada sana mutlu aile paketinden 2 kaşık alıp eritip toz kırmızı biberide ekleyip bir iki defa ocakta çevirip altını kapatıyoruz. servis tabağına yoğurtlu patlıcanı ve biberi alıp üzerine toz kırmızı biber sosunu döküyoruz.