



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATOM

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı süzme yoğurt
3-4 adet Arnavut biberi (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 diş sarımsak (ezilmiş)
Yarım çay kaşığı tuz

Süzme yoğurdu bir kaseye alın, içine ezilmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek karıştırın. Arnavut biberlerini ince ince doğrayın. Zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın, doğranmış biberleri ekleyip birkaç dakika soteleyin. Toz kırmızı biberi de ekleyip karıştırın, ardından ocaktan alın. Sotelediğiniz biberli karışımı yoğurdun üzerine gezdirin.

