



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER EKŞİLEMESİ

MALZEMELER

1 kg çarliston biber
1 kg domates
1 yemek kasığı salça
1 yemek kasığı un
4 diş sarmsak
1/2 adet limonun suyu
1/2 bardağı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Çarliston biberleri yıkayıp kurulayın. Sap kısmını koparmadan hafifçe keserek açın. Uç kısımlarına doğru çekerek içindeki tohumları çıkarın. Kızdırdığınız sivi yağda kızartın. Domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarın. Küçük küp şeklinde doğrayın. Sarmisakları ince ince kiyin. Diğer tarafta zeytinyağını hafifçe kızdırın. Doğradığınız sarmisakları zeytinyağında hafifçe kavurun. 1 yemek kasığı un katin. Un pembelesince domatesleri ekleyin., karıştırarak pisirin. Domates suyunu çekince içine 1/2 su bardağı sıcak su katin. Koyu bir kıvama gelince tuz ve limon suyu ile tatlandırıp atesten alın. Soguyan biberlerin kabuklarını soyup servis tabağına dizin. Sosu biberlerin üzerine döküp servis yapın.