



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBER EZMESİ

Malzeme:

2 adet salatalık

3 adet domates

4 adet kırmızı biber

3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz

Biberleri yıkayıp iyice kuruladıktan sonra fırının ızgara bölümünde veya mangalda közleyin. Salatalık ve domatesleri yıkayın. Kabuklarını soyup dilimler halinde mutfak robotuna aktarın. Közlenmiş biberlerin çekirdeklerini temizleyip mutfak robotuna aktarın. Azar azar sızma zeytinyağını ilave ederek püre haline gelinceye kadar ezin. Damak zevkinize göre tuz ile tatlandırın. Biber ezmesi sosunuz hazır. Aklınızda Bulunsun: Biber ezmesini tost hazırlarken kullanabilirsiniz. Bunun için ekmeklerin üzerine ince bir tabaka halinde biber ezmesinden sürüp üzerine istediğiniz malzemeyi ilave ederek tostunuzu hazırlayabilirsiniz.

---