BİBER KAVURMA

Yarım kilo sivri biber
2-3 adet közlenmiş kırmızı biber
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı sıvıyağ
2-3 yemek kaşığı sızma yağ

Sıvıyagında ezilmiş sarımsaklar kavrulur. Üzerine biberler ilave edilir ve kavurulur. Biberler sindikten sonra közlenmiş kırmızı biberler dogranır ve biberlerin üzerine ilave edilir. Biraz da kırmızı biberle kavrulduktan sonra 1 yemek kasıgı sirke ilave edilir. 1-2 tasım pişirilir. Ocaktan alınır. Servis tabagına alındıktan sonra üzerine zeytinyagı (sızma yag) dökülür. Üzeri maydonoz veya dereotu ile süslenir.

© lezzetler.com tarif no:77782 • adı:Biber Kavurma • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:28