



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER PAÇASI

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

6-7 Adet Yeşil Biber
1 Adet Salçalık Kırmızı Biber
1 Adet Patlıcan
1 Kase Yoğurt Sarımsak
2 Yemek Kaşığı Un
Sıvı Yağ
Tuz
Su

Kırmızı biberler küçük küçük doğranır.

Patlıcanın da kabukları soyulup sonra küp küp doğranır. Tencereye yağ konur ve biberleri ilave edilir.

Biberler yumuşadıktan sonra patlıcanlar, sonrasında tuz ve un eklenir.

Kaynadıktan sonra bulamaç haline getireseye kadar su ilave edilir.

İyice koyulaşınca ocağın altı kapatılır ve soğuması beklenir.

O arada ise sarımsaklı yoğurt hazırlanabilir, soğuduktan sonra sarımsaklı yoğurdu döküp karıştırılır ve servise hazır hale getirilir.

