



BİBER P ARPULLAMASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 5 adet kırmızı salçalık biber
- 2-3 dal maydanoz
- 1 baş sarımsak
- 1 adet limon
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Biberler, közde alt-üst edildikten sonra, kabukları soyularak, tabağa doğranır. İnce kıyılmış sarımsak ve maydanoz ile limon suyu, ayçiçeği yağı ve tuzla harmanlanarak servis edilir.

