



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER PARPULLAMASI (ÇANAKKALE)

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

Biberleri közleyin ve kabuklarını soyup doğrayın. İnce kıydığınız sarımsak ve maydanozu limon suyu, ayçiçeği yağı ve tuzla karıştırın. Biberlerin üzerinde gezdirip servis yapın.

Not: Biberleri közledikten sonra soslamadan poşetlere ya da küçük saklama kaplarına doldurup buzlukta dondurabilirsiniz. İhtiyacınız olduğunda çözündürüp sosladığınızda kısa süre içinde enfes bir salatayı sofraya koyabilirsiniz.

