



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SALATASI

250-300 gr. çarliston biberi
4 diş sarımsak
Yarım fincan zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 limon veya 1/4 fincan sirke
1 çay kaşığı kırmızı biber

Biberler bir bardak kadar suda yarım saat süre ile haşlanıp alımlar. Sapları, çekirdekleri ve ince zarları da temizlenerek bir tabağa aktarılan biberlerin üzerine ince çentilmiş sarımsak, sirke veya limon suyu ile karıştırılmış zeytinyağı gezdirilir ve kırmızı biber de ekilerek sofraya konur. Arzu edilirse birkaç tane zeytin ile de süs yapılır.