



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SALATASI

24 iri sivri biber
3 çorba kaşığı rafine yağ
3 büyük domates (soyulup çekirdekleri çıkarılarak kuşbaşı doğranmış)
1/2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/4 su bardağı sirke
1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Biberleri ızgarada alt üst ederek 5 dakika kadar pişiriniz. Kabuklarını soyup bir servis tabağına alınız. Küçük bir tavada orta ateşte rafine yağı kızdırınız. Önce sarımsağı hemen arkasından da sirkeyi ekleyerek, 4-5 dakika ağır ateşte kaynatınız. Domateslerini de koyduktan sonra 10 dakika daha pişirip ocaktan alınız. Dereotunu katıp karıştırdıktan sonra, hazırlamış olduğunuz bu sosu biberlerin üstüne döküp, sıcak yada soğuk olarak servis ediniz.