



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SALATASI

- 4 adet közlenmiş kırmızıbiber
- 9 adet sivri biber
- 4 adet dolmalık biber
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Biberleri fırın tepsisine koyup, 200 derece fırında pişirin. Yoğurt ve sarımsağı karıştırın. Fırından çıkan biberlerin kabuklarını soyup servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. Tereyağında kırmızı pul biberi yakıp salatanın üzerine dökün.