



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TATARİ (DENİZLİ)

Millî Eğitim Bakanlığı

200 gram kurutulmuş etli biber

100 gram süzme yoğurt

3 diş sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Pul biber

2-3 yemek kaşığı zeytinyağı

Kurumuş biberler yıkanır.

Tencereye suyu koyulup biraz tuz ilave edilir, kaynamaya bırakılır.

Kaynayan suyun içerisine biberler konur, 5 dakika (yumuşama aşaması) kaynatılır.

Ocaktan alınıp suyunu süzdükten sonra çekirdekleri ayrılır.

Biberler yağda çevrilir.

Biberler servis tabağına alınıp üzerine isteğe göre sarımsaklı yoğurt dökülür.

Son olarak tereyağı ile pul biber eritilerek üzerine dökülür.

Servise hazırlanır.

