



BİBER TATARI (DENİZLİ)

THY Skylife

100 gr kuru biber
500 gr koyun yoğurdu
50 gr zeytinyağı
Kızartma için 1 su bardağı ayçiçek yağı
2 diş sarımsak
Tuz
Kırmızıbiber

Biberleri haşlayın ve doğrayın. Soğuduktan sonra çıtır çıtır olana dek ayçiçek yağında kızartın. Ayrı bir tabakta sarımsaklı yoğurdu hazırlayın ve kızarmış biberleri ekleyin. Üzerine zeytinyağında kavrulmuş kırmızı biber serperek servis edin.

