



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBER TATARI (DENİZLİ)

250 gr kurutulmuş biber
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
1 kahve fincanı sıvıyağ

Biberler kaynar suda yumuşayana kadar haşlanır. Süzgece çıkarılır. Soğuduktan sonra servis tabağına aktarılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Pul biberle yakılmış yağ gezdirilir.
