



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER TATARI (DENİZLİ)

500 gram kurutulmuş kırmızı biber
2 adet patates
1 bardak kızartma yağı
1 kase Sarımsaklı yoğurt

Yarım kilo kurutulmuş kırmızı biber kaynar suda haşlanır. Haşlanan biberlerin çekirdekleri ayıklanır ve ikiye kesilir. İki adet patates kabukları soyularak parmak şeklinde dilimlenir. Yıkayıp kurulan patatesler yağda kızartılır. Kağıt havlu serilen tabağa alınan patateslerin ardından haşlanan biberler de kızartılır ve aynı tabağa alınır. Servis tabağına hazırlanan sarımsaklı yoğurt yayılır ve üzeri kızartılan biberlerle kapatılır. Biberlerin de üzerine kızarmış patatesler dizilir.