



## BİBER TURŞUSU KAVURMASI

Millî Eğitim Bakanlığı

½ kg yeşilbiber turşusu  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
250 gram ekşimik (pişmiş yoğurt)  
Üzeri için:  
Kırmızı pul biber

Biberler küp küp doğranır.  
Tavaya yağ konulur.  
Biberleri tavaya atıp 10 dakika kavrulur.  
Ateşten alınmaya yakın ekşimik atılır ve karıştırılır.  
Servis tabağına alınır ve kırmızı pul biberle süslenecek servis edilir.

