



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER YOĞURTLAMA

Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
Köy biberi 10 adet
Kırmızı biber 2 adet
Sarımsak 2 diş
Margarin 1 yemek kaşığı
Kırmızı toz biber 1 tatlı kaşığı
Yoğurt 5 yemek kaşığı
Süzme yoğurt 2 yemek kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı

İlk olarak biberleri yıkayıp güzelce içlerini çıkartın.
İster bütün halde isterseniz iri parçalar halinde dilimleyin.
Tavaya az miktarda yağ dökün içerisine biberleri ince dilimlenmiş sarımsakları ekleyip iyice kavurun.
Servis ederken üzerine bir kabın içerisine çırpılmış yoğurtları ekleyin.
Son olarak toz biberi kızgın yağda hafifçe kızartıp üzerine dökerek servis edebilirsiniz.

