



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER YOĞURLAMA

1 kg çarliston biber
2 yumurta
Yeteri kadar yoğurt
Yeteri kadar mayonez
4-5 diş sarımsak

Biberleri ayıklayıp temizledikten sonra çok ince halka şeklinde doğrayın. Bir tavada yağı kızdırıp içine biberleri dökün ve pembeleşinceye kadar kavurun. Pembeleşen biberlerin üzerine yumurtaları kırıp iki üç dakika karıştırın biberleri servis tabağına alıp üzerine yoğurt, mayonez, ve sarımsaktan hazırladığınız sosu dökelim en son olarak tavada kızdırdığımız yağı ve kırmızı biberi üzerine gezdirip servis yapabiliriz.
