



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ BOŞNAK KIZARTMASI

[Sahrap Soysal](#)

6-8 adet kırmızı uzun dolma biber (tarhana biberi ya da salçalık biber de denir)
2 adet yumurta
1 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
Kızartmak için;
1 çay bardağı ayçiçeği yağı

Kırmızı biberleri yıkayıp kağıt peçeteyle iyice kurulayın. Çatalla birkaç yerinden delin. Ocak üzerinde, fırın ızgarasında ya da mangalda çevire çevire közleyin. Bir tabağa alıp zarlarını soyun. Yumurtaları çukur bir kaba kırıp çatalla iyice çırpın. Bir başka tabağa un ve tuzu koyup karıştırın. Yanmaz yapışmaz bir teflon tavaya ayçiçek yağını koyun. Orta ısı ateşte kızdırın. Biberleri önce çırpılmış yumurtaya, sonra da una iyice bulayın. Kaldırıp silkeleyin. Kızgın yağda önlü arkalı kızartıp servis tabağına alın. İsterseniz üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek servise sunun.

[ML® Kaplama Biber Kızartması için tıklayın](#)
