



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİBERLİ BROKOLİ

200 gr. brokoli  
3 diş sarımsak  
1 adet kırmızı biber  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet limon suyu

Brokoliyi yıkayıp çiçeklerine ayırın. Kırmızıbiberi de uzun şeritler halinde kesin. Bir tencereye su koyup kaynatın, üzerine çelik bir süzgeç yerleştirin ve brokoli ile kırmızı biberi içine koyup üzerine kapak kapatın. 20 dakika benmari usulü pişmeye bırakın. Biberli brokoliyi servis tabağına aktarıp üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 31.03.2015