



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ CACIK

750 gr yoğurt
20 tane sivri biber
1 dereotu
1 dis sarımsak (kıyılmış)
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
2 ay kaşığı tuz

Biberler ızgarada ya da kızgın demir üzerinde alt st çevirerek 2 dakika pişirilir. Saplarından tutularak kabukları soyulur, sap ve çekirdekleri çıkarılıp atılır. Biberler birer santim boyunda doğranır. Bir kaptaki kaymaksız yoğurt tuz ile iyice karıştırılır. Sonra dereotu, sarımsak ve zeytinyağının yarısı ve biber koyulup bir kere karıştırıldıktan sonra kselere dökülür. Üzerlerine biraz zeytinyağı gezdirildikten sonra servis yapılır.