



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİMİKLİ BİBER (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Ekşimik 1000 gr / 4 çorba kasesi  
Yeşilbiber 1000 gr / 20 adet  
Ayçiçeği yağı 75 ml / ¼ çay bardağı  
Tuz 4 gr / 2 çay bardağı

Biber ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri ayklanır.  
Daha sonra biberler küp küp doğranır.  
Doğranan biberler ayçiçeği yağında kavrulur.  
Kavrulan biberlerin üzerine ekşimik ve tuz eklenerek kavurmaya devam edilir.  
Ekşimik eridikten ocaktan alınıp servis edilir.

Not: Ekşimik Trakya'ya özgü bir süt ürünüdür. İsteğe göre kırmızıbiber de eklenebilir.

