



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYDARİLİ VE KARABUĞDAYLI KÖZ BİBER

1 paket Bizim Mutfak Karabuğday Çorbası Karışımı
4 adet California biberi
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 diş sarımsak
500 g süzme yoğurt

Karabuğday Çorbası Karışımı suda haşlayıp süzün.

Biberleri ikiye kesin, çekirdeklerini temizleyin.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine zeytinyağı gezdirin.

200 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika közleyin.

Küçük bir tavada tereyağını eritip kuru naneyi ve ezilmiş sarımsakları 1 dakika kadar kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Süzme yoğurdun üzerine kuru naneli tereyağını ekleyin ve karıştırın.

Közlenmiş biberlerin içine süzme baharatlı tereyağından paylaşın.

En son haşlayıp süzdüğünüz Karabuğday Çorbası Karışımı'ndan serpin.

