



## KAHVALTILI KURU DOMATES VE KURU BİBER

- 1 kase kurutulmuş biber
- 1 kase kurutulmuş domates
- 2 dilim kaşar
- 2 yemek kaşığı kuyruk yağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik, pul biber, nane
- Yarım çay kaşığı tuz

İç yağı tavada erittikten sonra üzerine kuru biberleri atın.  
Sarımsağı rendeden geçirip ilave edin.  
Akabinde baharatları atıp karıştırın.  
Biberler yumuşadıktan sonra üzerine kuru domatesi ilave edip tavanın üzerine kapak koyun.  
10 dakika pişmesini bekleyin.  
Tabağa alarak sofranıza ekleyin.

