



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPYA BİBER SOTESİ

Fatih Belediyesi

- 1 kilogram kalya biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 ay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 3 diř sarımsak
- 1 tutam maydanoz
- 2 ceviz

Biberleri yıkayın ve ortalarına bıçakla birer delik atıktan sonra yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verin ve yaklaşık 35 dakika bu şekilde pişmeye bırakın.

Ara ara kontrol edin. Biberler közlendikten sonra kabuklarını soyun ve ince ince dilimleyin.

Bir tavaya yağ alın ve dilimlediğiniz biberleri tavaya alın. Üstüne tuzunu da ekleyin ve orta ateşte yaklaşık 15 dakika kavurun. Biberler kavrulduktan sonra bir servis tabağına alın. Yoęurtlu sos için; yoğurdu bir kaba alın, üstlerine sarımsakları rendeleyin. Tuzunu da ekleyip güzelce karıştırın.

Hazırladığınız yoğurtlu sosu, servis tabağına aldığınız biberlerin üstüne gezdirin. İnce ince doğradığınız maydanoz ve cevizle süsleyerek servis edin.

