



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRMIZI BİBER SALATASI

MALZEMELER

5 adet etli kırmızı biber
1/2 demet dere otu
1/2 demet maydanoz
1 orta boy soğan
1/2 çay bardağı sıvı yağ 4 diş sarımsak
1 adet limon
tuz
karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Önceden ısınan fırında biberleri kabukları soyuluncaya kadar bekletiyoruz. Bu arada ince ince doğradığımız soğanımızı çok az sıvı yağ ilave ederek yumuşayana kadar kavuruyoruz, soğumaya bırakıyoruz. Biberlerimizin kabuklarını soyup ince ince doğradıktan sonra kavurduğumuz soğanı derin bir kaptaki üzerine ekliyoruz. Diğer tarafta bir kaseye sarımsaklarımızı dövdükten sonra üzerine limon ve sıvı yağ ekleyip çırpıyoruz üzerine ince kıyılmış dereotu ve maydanozumuzu ekliyoruz iyice karıştırdıktan sonra biber ve soğanlı karışıma ilave edip üzerine yeteri kadar tuzu karabiberi ve pulbiberi ekleyip karıştırıyoruz. Kayık servis tabağına alıp servis yapabiliriz.
