



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBERLİ DİP SOS

Emine Beder

3 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet soğan
30 ml. zeytinyağı
20 ml. limon suyu
1 yeşil sivri biber
tuz
karabiber

Kırmızı biberleri dörde bölün çekirdeklerini temizleyin, dıştarafı üzere gelecek şekilde tepsiye dizin fırında közleyin. Zarını soyarak iri doğrayın. Soğanı küp doğrayıp zeytinyağında 5 dakika çevirin, sonra közlenmiş biberleri ekleyin. Biraz daha kavurup mikserde çekerek püre yapın. Tuz, karabiber, limon suyunu katın. Yeşil biberin çekirdeklerini çıkarıp küçük doğrayın sosa ekleyin.