



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ HAYDARI

2 Su Bardağı Süzme Yoğurt
4 adet Salçalık kırmızı Biber
1 Demet Roka
2 Çorba Kaşığı yağ
2 Diş Sarımsak
Tuz

Salçalık biberleri mangalda veya fırında közledikten sonra kabuklarını soyup ince kıyın. Çok ince kıydığınız roka ve biberi, bir çorba kaşığı yağda hafif soteleyin. Dövdüğünüz sarımsağı yoğurda ilave edin. Tuzu ve sotelediğiniz biber ve rokayı da yoğurda ekleyerek karıştırın. Kalan bir çorba kaşığı yağınızı hazırladığınız karışımın üzerine dökerek servis yapın.

