



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRMIZI BİBERLİ SOS

- 4 adet kırmızı biber
- 1 adet limon
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı yoğurt

Kırmızı biberleri közleyin. Közledikten sonra soyup küp şeklinde doğrayın. Limon, sarımsak, sirke ve eritilmiş olan tereyağını isteğe göre miktarlarda birbirleriyle karıştırıp biberlerin üzerinde gezdirin. En son üzerine yoğurdu dökün.
