



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI BİBERLEME

Yarım kg tatlı sivri biber  
200 gr kıyma  
2 diş sarımsak  
1 ay kaşığı pul biber  
1 ay kaşığı tuz  
Yarım orba kaşığı tereyağı  
Kızartma yağı

Sivri biberler bir kaç parçaya kesilir, sıvıyağda kızartılır, b,r süzgece çıkararak fazla yağlarının akması sağlanır. Diğer yanda tereyağı, kıyma ve ezilmiş sarımsak suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz ve pul biber katılır. Yağı süzölmüş biberler ilave edilir, karıştırılır. Kısık ateşte bir kaç dakika pişirilir. sıcak olarak servise sunulur.