



KÖZ BİBER SALATASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

1/2 kilogram kırmızı salçalık biber (kapy biber)
3 diş sarımsak
1 adet turunç
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı tuz

Etili kapy biberler ocak ateşinde kabuklarını atmaya başlayana kadar közlenir. Közlenmiş biberlerin kabukları soyulduktan sonra, sap ve çekirdekleri ayıklanır.

Bir derin kâsede tuz, turunç suyu ve zeytinyağı çırpılır. Sarımsaklar irice doğranır. Sosun içine eklenir. Servis tabağına alınan biberlerin üzerine hazırlanan sos eklenir. İstenirse üzerine dövülmüş ceviz eklenebilir. Turunç yerine, limon suyu kullanılabilir.

