



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ KAPYA BİBERİ SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4-5 adet kalya biber
2 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı nar ekşisi (isteğe bağılı)
1 çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Kalya biberleri yıkayın ve kurulaşın. Biberleri fırında, ocakta ya da mangalda közleyin. Közleme işleminde biberlere harika bir aroma kazandırır.

Közlenen biberlerin kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra biberleri uzun şeritler veya iri parçalar halinde doğrayın.

Sarımsakları incecik doğrayın veya rendeleyin. Doğranmış biberlerin üzerine ekleyin.

Bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi, tuz ve karabiberi karıştırarak sosu hazırlayın. Sosu, biberlerin üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Üzerine ince kıyılmış maydanozu serpiştirin. Servise hazır! Soğuk olarak tüketilmesi, lezzetini daha da artıracaktır.

