



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER

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

4 adet kırmızı Biber  
1/2 fincan zeytinyağı  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığının ucuyla tuz  
2 diş sarımsak  
1 avuç maydanoz

Kırmızı biberleri közleyin. Kabuklarını soyun. Sap kısmını kesip tohumlarını güzelce temizleyin. Derin bir kase içine koyun. Bir kahve fincanında zeytinyağı, limon suyu, tuz ve sarımsak rendesini koyup karıştırın. Derin kaseyi içindeki kırmızı biberlerle sosu buluşturun. Her yanına değmesine dikkat edin. Üstünü streç ile kaplayıp 10 dakika buzdolabında bekletin. Çıkartıp servis tabağına kırmızı biberlerin şekilleri bozulmadan yerleştirin. Üstüne kaseyi içindeki sosu dökün. En üste ince kıyılmış maydanozları ekleyin.