



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ YEŞİL BİBER SALATASI

Yarım kg büyük etli acı yeşil biber

6 diş sarımsak

1 su bardağı limon suyu

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Eğer evinizde biberleri közleyebileceğiniz köz ateşi varsa közleyin yoksa eğer ocağınızı en kısık şekline getirin ve közleyin Közlenmiş biberlerin kabuklarını nazıkçe soyun, zira hızlı veya sert hareketler soymaya kalkarsanız biberlerin etleri de kabukları ile birlikte kopuyor, saplarını ve çekirdeklerini ayırın. Uzunlamasına olacak şekilde ikiye kesin Sarımsakları bir miktar tuz ile birlikte havanda dövün. Sarımsakları bir kabın içine alın ve içine bir su bardağı limon suyunu, tuzu ve 1 çay bardağı suyu dökün karıştırın. Biberleri servis tabağına sıralayın. Üzerine sarımsaklı limon suyu karışımını gezdirerek dökün.