



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLÜ YOĞURT SOS

Refika Birgül

4 adet Salçalık Kırmızı Biber
1 adet Acı Kırmızı Biber
2 diş Sarımsak
6 çorba kaşığı Yoğurt
Yarım adet Limonun Suyu
Karabiber
Tuz

4 adet salçalık kırmızı biber, 1 de acı kırmızı biberi bütün olarak fırının içindeki ızgara telinin üzerinde koyun, altına da sularının akarken toplanması için fırın tepsisini yerleştirin. Hazırladığınız bu düzeneği fırının üst rafına koyup, fırını 280 derece ızgara modunda çalıştırın. Yaklaşık 12 dakika sonra biberleriniz közlenecek, ancak ara çevirmeyi unutmayın. Biberler közlenince kabuklarının rahat soyulması için üzerine tabak kapatıp, terlemesi için dinlendirin. Biberlerin kabuklarını ve içindeki çekirdekleri ayıklayın. Valsolüya 2 diş haşlanmış ya da çiğ sarımsak, 1 tutam karabiber, 1 çay kaşığı tuz, ½ limonun suyu, 6 çorba kaşığı yoğurt ve biberleri ekleyip, çalıştırın. Ben bu sosu en çok buharda pişirdiğim sebzelerin üzerine kullanmayı seviyorum. Siz de isterseniz Buharda Lezzetli Sebzeler tarifine göz atabilir ya da tavuk, et gibi malzemelerin yanında da kullanabilirsiniz.

