



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLDE PİŞMİŞ BİBER

28 adet çarliston biberi

Sosu için:

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 diş ince kıyılmış sarmısak

1/2 kahve fincanı sirke

4 adet iri domates

2 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir

1 bağ kıyılmış dereotu

1) Domateslerin kabuklarını soyup enine ortadan yarınız. Çekirdeklerini çıkarıp ince kıyınız.

2) Küçük bir tencereye zeytinyağını koyup kızdırıp sarmısağı ve sirkeyi ilâve ediniz. Sirke tamamen kayboluncaya kadar 3 dakika ağır ağır kaynatınız.

3) Sonra domatesleri ilâve ederek ağır ateşte 8-10 dakika pişirip ateşten alınız. İçine beyaz peynirini ve dereotunu ilâve ederek bir kere karıştırıp muhafaza ediniz.

4) Biberleri alt ve üst çevirerek 4-5 dakika ızgarada, yoksa kızgın demir plaka üzerinde pişirip kabuklarını soyunuz. Tabağa dizip sosunu üzerine dökerek servis yapınız.