



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BİBER ÇEVİRMESİ

12 adet kuru dolma biber
1 baş soğan
2 adet domates
Yarım orba kaşığı salça
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Kaynayan suya kuru dolma biberler atılır, yumuşayana kadar kavrulur. Sonra ince ince doğranır. Tavaya zeytinyağı konur, küçük kıyılmış soğan ilave edilir, pembeleşene kadar kavrulur, salça, küp küp doğranmış domates ve hazırlanan kuru biber eklenir. Domatesler şeklini kaybedene kadar çevirerek pişirilir. Ilık olarak servis tabağına konur. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.
