



KURU BİBER KIZARTMASI

Milli Eğitim Bakanlığı

20 adet kurutulmuş kırmızı biber
Islatmak için sıcak su
1 su bardağı yoğurt
6-7 diş sarımsak
Tuz, kırmızı pul biber, kuru nane
Kızartmak için yeterince zeytinyağı

Biberleri üstünü örtecek kadar su ile 20 dakika ıslatınız.
Suyunu süzünüz.
Tavaya yağ koyarak ısıtınız ve biberlerin hepsini bu yağda kızartınız,
Fazla yağı süzdürünüz.
Biberler ılıdığında üstüne sarımsaklı yoğurt ekleyiniz.
Üzerine pul biber, kuru nane serpip servise hazırlayınız.

