



KURU BİBER KIZARTMASI

Kurutulmuş biberler
Kızartma yağı
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Biberler akşamdan ıslatılır. Ertesi gün süzgece çıkarılır ve peçeteye kurulanır. Tavaya yağ konur, ısınınca biberler atılır ve kızartılır. Servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Not: Sarımsaklı yoğurt yerinde domates sosla da servis edilebilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 02.08.2015