



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR USULÜ BİBER SALATASI

Malzemesi:

3-4 adet kırmızı veya yeşil dolmalık biber,
tuzlu su,
1 baş soğan.

Sos için:

4 çorba kaşığı sirke,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 çay kaşığı tuz,
karabiber.

Hazırlanışı:

Dolmalık biberleri yıkayın, ayıklayın, çekirdek kısmını çıkartın. Halkalar halinde kesin. Kaynayan tuzlu suya atın. Kısa bir süre tutun. Sonra delikli kepçeyle alın, suları süzülünce bir kaba koyun. Soğanı ayıklayın, halka halka kesip dolmalık biberlerin üzerine koyun. Sos için sirke, zeytinyağı ve baharatı karıştırın. Biber salatasının üzerine dökün.

Not: Macar usulü biber salatasını daha değişik şekillerde de hazırlayabilirsiniz, örneğin biberi mutlaka haşlamana gerek yoktur. Veya yeşil dolmalık biber yerine kırmızı dolmalık biber de kullanmanız mümkündür.

[ML® Biber Salatası için tıklayın](#)