



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARİNE EDİLMİŞ BİBERLER

www.miele.com.tr

3 sarı Biber
3 kırmızı Biber
3 koyu turuncu Biber
Marine malzemesi:
6 yemek kaşığı Zeytinyağı
4 yemek kaşığı sirke
1 diş Sarımsak, ezilmiş
Tuz
Karabiber
3 çay kaşığı Karışık otlar

Marine için tüm malzemeleri karıştırın.

Biberleri ortadan ikiye ayırın, sonra dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Bunları cam kaseye koyun ve fırına sürün.

Biber dilimlerini kızartın.

Cam kaseyi fırından çıkartın. Biberlerin üzerine soğuk su ile ıslatılmış mutfak bezi örtün ve yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın, daha sonra biberlerin üzerindeki kabuğu çekip alın.

Biberleri dörde bölün ve üzerine marine sosunu dökün ve birkaç saat çekmeye bırakın. Bagetle ikram edin.

Not: Marine için kabak dilimleri ve mantar dilimleri uygun olur . Kabak ve mantarları hafifçe haşlayın veya buharlı fırında hafifçe önceden pişirin. Sebzeler çok fazla yumuşamamalıdır.