



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BİBER TATARI (DENİZLİ)

Denizli İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

10 adet kuru kale biberi

2 adet patates

½ kg. süzme yoğurt

2 diş sarımsak

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Kuru biberler haşlanarak, sapları ve çekirdekleri ayıklanır. Yağda kızartılır. Uygun büyüklükte kesilen patatesler kızartılır. Bir çay kaşığı tuz ile 2 diş sarımsak dövülür. Uygun kıvama getirilmiş süzme yoğurdun içine katılır. Kızartılmış biber ve patatesler yoğurdun üzerine döşenir. Soğuk olarak servis yapılır.

