



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPERONATA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet renkli biber (kırmızı, yeşil, sarı veya turuncu), ince dilimlenmiş
1 adet soğan, ince dilimlenmiş
2 adet domates, doğranmış
3 diş sarımsak, ezilmiş
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker (isteğe bağlı, daha az da kullanılabilir)
1 çay kaşığı kırmızı biber pul biberi (isteğe bağlı)
Tuz ve karabiber
Taze biberiye veya maydanoz (süsleme için) (isteğe bağlı)

Bir tavada zeytinyağını ısıtın. İnce dilimlenmiş soğanları ekleyin ve hafifçe karamelize olana kadar kısık ateşte pişirin.

Dilimlenmiş biberleri tavaya ekleyin ve kısık ateşte 10-15 dakika boyunca karıştırarak pişirin. Biberler yumuşayana kadar ara sıra karıştırmaya devam edin.

Ezilmiş sarımsakları tavaya ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin, sarımsak kokusu yayılana kadar karıştırın. Doğranmış domatesleri tavaya ekleyin. Şeker, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kırmızı biber pul biberini ekleyin. Karıştırın ve sosun lezzetini kontrol edin. İhtiyaç duyarsanız tuz ve baharatları ayarlayabilirsiniz.

Tavanın kapağını kapatın ve peperonata'yı kısık ateşte 20-30 dakika boyunca pişirin. Biberler yumuşayıp sos koyulaşana kadar pişirmeye devam edin.

Pişirme süresinin sonunda, peperonata'yı ocaktan alın ve birkaç dakika dinlendirin.

Peperonata'yı taze biberiye veya maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın. Ekmek veya makarna ile servis edebilirsiniz.

