



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ BİBER SALLAMASI

6 adet kırmızı tatlı biber
1 avuç pirinç 1 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Biberlerin tohumları çıkarılır, iri şekilde doğranır. Soğan ince kıyılır. Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca soğan atılır, 1-2 dakika sonra biberler atılır. Sallayarak karıştırılır. Biberler renk değiştirmeye başlayınca yıkanmış pirinç, pul biber, tuz ve su eklenir. Biraz daha sallanır. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
