



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARIMSAKLI BİBER

3 adet etli kırmızı biber
5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sirke

Biberleri ocağın alevinde közleyin, bir kese kağıdı veya naylon bir poşet içine koyun, ağzını kapatıp 10-15 dakika tutun. Biberlerin dışındaki yanmış zar gibi kabukları soyun, akarsuda yıkayın, sapını kesip tohumlarını atın, yayvan bir kaba yerleştirin. Sarımsakları soyun, ince yuvarlaklar halinde kıyın, biberlerin üzerine yerleştirin. Sirkeyi serpin, 1-2 saat bekletip sofraya getirin. Arzu ederseniz sofraya getirmeden üzerine 1-2 kaşık zeytinyağı koyabilirsiniz.

[ML® Peynirli Biber için tıklayın](#)

[ML® Peynirli Biber \(görsel\)](#)