



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SÜTLÜ BİBER KATIĞI

2 kaşık margarin  
2 kaşık sıvı yağ  
5 adet közlenmiş biber  
3 kaşık un  
1 bardak süt  
Yarım bardak su  
1 tutam tuz

Közlenmiş biberleri küp küp doğrayıp kavuracağımız tavaya alıyoruz. Margarini ve sıvı yağı ekleyip bir süre kavuruyoruz. Kavrulan biberlerin üzerine unu ekliyoruz. Sonra yavaş yavaş sütü ekleyip kıvam alması için hızlıca karıştırıyoruz. En son su ve tuzunu ekleyip 1-2 dakika göz göz olmasını bekliyoruz.