



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BİBER

8 adet çarliston biber

1.5 yemek kaşığı un

1 şu bardağı süt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı dolusu kırmızı toz biber

Biberi büyük büyük doğrayın. Sıvı yağı ekleyip kavurun. Kavrulan bibere un ekleyin, kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra sütü ekleyin, İsteğe göre süt miktarını artırın. Sos için 2 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırın, altını kapatıp toz kırmızı biber ekleyin. Sosu da biberlerin üzerine dökün.

