



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BİBER KAVURMASI

10-15 adet yeşil biber
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt (200 ml)
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Sütlü biber kızartması için öncelikle biberlerin saplarını keselim ve eşit parçalar halinde doğrayalım. Bu aşamada biberleriniz çok çekirdekliyse çekirdeklerini çıkartarak kullanabilirsiniz. Ardından uygun bir tavaya sıvı yağı alalım. Doğradığımız biberleri tavaya alalım ve orta ateşte, hafif diri kalacak şekilde soteleyelim. Biberlerin üzerine unu ilave edelim ve bir kaç dakika karıştırarak kavuralım. Daha sonra süt ve tuzu ekleyerek koyulaşana kadar karıştırarak pişirelim. Üzerinin sosu için ayrı bir tavaya tereyağını alalım ve eritemiz. Toz kırmızı biberi de eriyen tereyağının üzerine ekleyelim ve karıştıralım. Kızdırdığımız sosumuzu sütlü biber kavurmasının üzerine gezdirelim ve ocaktan alarak servis edelim.

