



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI ACI YOĞURT

6 adet acı kurutulmuş biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kase süzme yoğurt
1 kavve fincanı su
1 çay kaşığı tuz
2 diş sarımsak

Biberler sıcak suya ıslatılır. 2 saat kadar bekletilir. Yumuşayan biberler bir eldiven giyerek ince ince kıyılır. Tavaya zeytinyağı bırakılır. Isınınca biberler bırakılır. Yağın rengi sararana kadar kavrulur. Süzme yoğurt, su ve tuz güzelce çırpılır. Üzerine kavrulmuş soğumuş kuru biber ve ezilmiş sarımsak ilave edilir, karıştırılır.
