



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL BİBER SALATASI

10 adet dolmalık biber
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
5 adet acı uzun yeşil biber
1 kahve fincanı sirke veya limon suyu
10 adet siyah zeytin
tuz

1) Çok harlı olmayan ateş üstüne oturtulmuş tel ızgaraya 10 adet dolmalık ve 5 adet de acı uzun yeşil biberi yerleştirerek biberleri yakmadan her bir tarafları iyice pişinceye kadar taunları kızartmalı, sonra da, her pişen biberi ateşten alarak, üstünün zar gibi ince kabuğunu soyduktan sonra, soyulmuş biberleri bir tabağa muntazam bir şekilde döşemeli ve üstlerine de bir miktar tuz serpmelidir.

2) Sonra küçük bir kâseye, 1/2 kah. fincanı zeytinyağı ile 1/2 kah. fincanı sirke veya limon suyu koyarak, bunları çatalla iyice bir döğmeli ve bu suyu, tabaktaki biberlerin üstlerine döktükten sonra, biberlerin aralarına da birer zeytin oturtmak suretile tabağı süslemeli ve servis yapmalıdır.