



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU BİBER KAVURMA

<https://www.elele.com.tr>

300 g çarliston biber
200 g sivri biber
5 kupa biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Sosu için:
250 g süzme yoğurt
2 diş sarımsak
Yarım demet taze nane
1 çay kaşığı kuru kekik
Tuz

Biberleri boyuna ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerlerine tuzu serpin, yağı gezdirin. 200 dereceye ayarlı fırında iyice kızartın. Sosu için tüm malzemeyi karıştırın. Kızarttığınız biberleri düzgün bir şekilde servis tabağına üst üste yerleştirin. En son sosunu döküp servis yapın.

