



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURT SOSLU CEVİZLİ BİBER

1 yemek kaşığı sana klasik  
10 adet sivri biber  
300 gr yoğurt  
1 diş sarımsak  
1 kahve fincanı Ceviz

Biberleri ince ince doğrayın ve sanayağ ile biberler diriliklerini kaybedinceye kadar kavurun.yoğurdunuzu ezdiğiniz bir diş sarımsak ile karıştırın veya sarımsak yerine yoğurdun içine kekik, nane, fesleğen gibi baharatlar koyabilirsiniz, tuz ekleyin ve servis tabağınızın tabanını yoğurt ile kaplayın.  
Kavrulan biberleri yoğurdun üzerine alın.  
Biraz sulandırdığınız yoğurdu biberlerin üzerine gezdirerek süsleyin.  
Elinizle parçaladığınız cevizleri de üzerine koyup servis yapın.