



YOĞURTLU BİBER KIZARTMASI

500 gram çarliston biber
250 gram yoğurt
3-4 diş sarımsak
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tuz

Biberlerinizi yıkayın ve kurulayın. Saplarını kesin 2-3 parçaya bölün. İnce bir bıçak yardımıyla çekirdeklerini çıkarın.
Sıvı yağı tavaya alın ve kızdırın. Biberleri hafifçe karıştırarak 5 dakika kadar kızartın. Kevgir yardımıyla kağıt havlu serilmiş tabağa alın ve tuzlayın.
Üzerine çırpılmış yoğurt gezdirin.

