



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU BİBER

750 gr. dolmalık biber (15 adet)

110 gr. zeytinyağı (1/2 bardak)

250 gr. yoğurt

1) Bir tavaya 1/2 bardak zeytinyağının bir kısmını koyarak kızdırdıktan sonra buna, 15 adet kadar dolmalık biber ilâve etmeli ve arada bir çevirmek suretile de bu biberlerin her bir taraflarını iyice pişirdikten sonra bunları bir delikli kepçe ile süzölmüş olarak tavadan çıkarmalı ve hafifçe ılınmaya bırakmalıdır.

2) Biber ılınınca, bunların üstlerinin ince zarı ile çekirdeklerini çıkardıktan sonra, kıyarcasına ince doğrayarak bir tabağa almalı ve hafifçe tuzladıktan sonra üstlerine, kaymağı alınmış, tel veya çatalla iyice doğulmuş 230 gram yoğurt dökneleli, yoğurdun üstüne de kalan zeytinyağını gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

[ML® Peynirli Biber için tıklayın](#)

[ML® Peynirli Biber \(görsel\)](#)