



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BİBER

Dolmalık biberleri güzelce yıkayıp kuruladıktan sonra içersine delik açılmayacak surette başlarını kesiniz. Öylece zeytinyağında kızartıp pişirin. Biberler pişince delikli kepçe ile süzerek tavadan aldığınız biberler ılınınca üstlerinin ince zarlarını, sap kısmını ve tohumlarını atarak kalanını ince ince kıydıktan sonra tabağa koyun, tuzlayın, üzerine kaymağı alınarak dövölmüş yoğurdu dökerek düzeltin ve servis yapın.