



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BİBER SALATASI

- 1/2 salatalık (soyulmuş)
- 1 dolmalık biber (çekirdekleri çıkarılıp, ince şeritler halinde kesilmiş)
- 1 küçük soğan (ince doğranıp, halka biçiminde kesilmiş)
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı taze nane (kıyılmış)

Salatalığı uzunlamasına dörde bölüp ortadan keserek küçük, yayvan bir servis tabağına koyunuz. Yeşil biber şeritlerini ve soğan halkalarını üstüne döküp, limon suyunu ve tuzu serpiniz.

Yoğurdu orta boy bir kaba koyup içine tahta bir kaşıkla zeytinyağı, sirke ve şekeri çırpınız.

Yoğurtlu karışımı salatalık, soğan ve biberlerin üstüne döküp iyice yadıktan sonra, naneyi serpip servis ediniz.