



YOĞURTLU ÇITIR BİBER (AYDIN)

Aydın Valiliği

15 - 20 adet kuru kırmızı biber
1/2 kg kese yoğurdu
Yarım fincan zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Kurutulmuş biberler kızgın yağda renkleri değişene değin kızartılır. Kızgın tavadan alınan çitir hale gelen biberlerin yağları alınmak üzere kağıt havlu üzerine yerleştirilir. Koyu kıvamlı kese yoğurdu hafifçe karıştırılır ve servis kasesine alınır. Üzerlerine kızartılmış bütün kırmızı biberler eklenir. Bir başka tavada zeytinyağı ile kırmızı toz biber hafifçe yakılır. Kaseye en son yakılan kırmızı toz biber ilave edilir.

Not: Yemek öncesi ve yemekte her zaman sofrada bulunan iştah açıcı yoğurtlu çitir biberlerde kese yoğurdu kullanılmaktadır.

