



## YOĞURTLU KIRMIZIBİBER SALATASI

1 kavanoz közlenmiş kapyra biber  
2 diş sarımsak  
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ  
4-5 yemek kaşığı yoğurt  
1-2 yemek kaşığı mayonez  
Tuz

Biberlerin suyunu süzüp çok ufak olmayacak şekilde doğrayın.  
Sarımsakları rendeleyin ya da ezin.  
Sıvı yağı tavada kızdırın.  
Sarımsakları yağda kavurun.  
Biberleri de ekleyip kavurmaya devam edin.  
Yoğurdu bir kasede tuz ve mayonezle birlikte hafifçe çırpın.  
Yağını süzdüğünüz biberleri servis tabağına alın.  
Üzerine mayonezli yoğurdu dökün.  
Tavada kalan yağ da yoğurdun üzerine gezdirip salatanızı servis edin.

