



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KIRMIZI BİBER

8 tane kopya biber
Yarım su bardağı süzme yoğurt
2-3 diş sarımsak
Bir tutam tuz
Bir avuç ceviz
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Kırmızı biberleri yıkayın ve közlenmek üzere fırına verin. Közlendikten sonra kare halinde doğramaya başlayın ve tavaya alarak suyunu çekene kadar kavurun. Daha sonra üzerine yağı aktarın ve yaklaşık on dakika daha kavurmaya devam edin. Kavrulan kırmızı biberleri ocaktan alarak soğuması için bir kenara bırakın. Biberler soğuma aşamasındayken sosu hazırlayın. Yarım su bardağı süzme yoğurdu 2-3 yemek kaşığı su ile açın. Ardından ezdiğiniz sarımsağı ve tuzu ilave edin. Soğuyan biberlerin üzerine yoğurt karışımını ilave ederek iyice karıştırın. Daha sonra servis tabağına aktarın ve sevdikleriniz ile paylaşın.

