



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KIRMIZI BİBER

10 adet salçalık kırmızı biber
1 bardak süzme yoğurt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak

Kırmızı biberleri ızgarada, ocak üzerinde ya da imkanınız var ise mangalda közleyiniz. Közlendikten sonra kabuklarını soyup, sapları ile çekirdeklerini ayıklayınız. Dilim, dilim doğrayınız. Sarımsakları bir miktar tuz ile dövünüz. Ardından yoğurda koyup iyice karıştırınız ve biberleri de içerisine ekleyip yine karıştırınız. Servis edeceğiniz tabağa koyduktan sonra üzerine zeytinyağı gezdiriniz.
