



## YOĞURTLU KIRMIZI BİBERLİ SALATA

<https://www.elele.com.tr>

½ kg. etli kırmızı biber  
2 su bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
3-4 diş sarımsak  
1 kahve fincanı üzüm sirkesi  
½ demet maydanoz  
2 yemek kaşığı mısır konservesi  
Kekik  
Tuz

Biberleri fırın ızgarasında veya ateşte közleyin. Soğuyunca kabuklarını soyup çekirdeklerini temizleyin. Uzun şeritler halinde kesip servis tabağına alın. Sarımsakları dövüp, tuz ve sirke ekledikten sonra yoğurtla çırpın. Biberlerin üzerine gezdirin. Maydanozu yıkayıp ince kıyın. Mısır taneleri ile karıştırıp üzerini süsleyin. Dolapta biraz dinlendirdikten sonra kekikle süsleyip servise sunun.

