



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖZ KIRMIZI BİBER

5-6 adet kapyra biber
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
1 küçük kase yoğurt
2-3 diş sarımsak
Süslemek için:
Ceviz
Maydanoz

Biberleri fırında ya da ocakta közleyin. Kabuklarını soyun. İç çekirdeklerini çıkararak ince ince doğrayın. Daha sonra kısık ateşte zeytinyağında karıştırarak kavurun, biraz tuz ekleyin ve kavurma işlemi bitince servis tabağına alın. Ayrı bir kasede sarımsaklı yoğurdu hazırlayın ve biberlerin üzerine gezdirin. Üzerini ceviz ve maydanoz ile süsleyin.

