



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI BİBER TAVASI (AMASYA)

Malzemeler:

- 3 kişilik
- 250 gram küçük çarliston biber
- 2 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı un
- Yarım çay bardağı su
- 1 su bardağı yoğurt
- Tuz
- Kızartmak için:
- 1 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Biberleri boyuna keserek, çekirdek yataklarını çıkaralım. Yumurtaları bir kaptan çırpalım. 2 tatlı kaşığı unu, yarım çay bardağı su ile topaksız bir bulamaç haline getirene dek çırpalım. Unlu bulamacı yumurtaların üzerine ilave edelim ve karıştıralım. Tavaya 1 su bardağı sıvı yağ alarak, kızdıralım. Biberleri yumurtalı ve unlu karışıma bulayalım. Sonra sıvı yağda arkalı önlü kızartalım. Fazla yağ süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine biberleri yerleştirelim. Servis tabağına aldığımız biberlerin üzerine yoğurt dökerek, servis yapalım.