



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI BİBER TAVASI

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

Biberleri boyuna keserek, çekirdek yataklarını çıkaralım. Yumurtaları bir kaptaki 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.