



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN USULÜ KÖZLENMİŞ BİBER

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

3-4 adet kırmızı kapy biber

2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

1 diş sarımsak (ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı limon suyu veya üzüm sirkesi

Bir tutam tuz

İsteğe göre: Fesleğen veya maydanoz yaprakları (süslemek için)

Üzerine serpmek için beyaz peynir veya feta peyniri

Kırmızı kapy biberleri ocakta, ızgarada veya fırında közleyin. Közlenmiş biberleri kabukları kolayca soyulabilecek kadar bekleyin ve ardından kabuklarını soyup çekirdeklerini temizleyin.

Közlenmiş biberleri ince ince dilimleyin veya küçük kareler şeklinde doğrayın.

Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu veya üzüm sirkesi, doğranmış sarımsak ve tuzu karıştırarak sosunuzu hazırlayın.

Közlenmiş biberleri sosla buluşturun ve karıştırın. İsteğe göre üzerine beyaz peynir veya feta peyniri ufalayarak ekleyin.

Karışımı servis tabağına alın. Üzerine ince doğranmış maydanoz veya fesleğen yaprakları ile süsleyebilirsiniz.

Not: Közlenmiş biberinizi birkaç saat buzdolabında dinlendirirseniz, lezzetler daha iyi harmanlanacaktır.

