



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BİBER KAVURMASI

4 adet kırmızı biber
4 adet yeşil biber
6 adet domates
1 adet soğan
250 gr yoğurt
1 diş sarımsak
1/2 su bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz

Biberler yıkanır ve çekirdekleri çıkarılıp, küçük küçük doğranır. Domateslerin de kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranıp bir tarafa bırakılır. Tencereye yağ koyulur ve rendelenmiş soğanlar içine atılıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra biberler ilâve edilir ve ağız açık olarak 15 dakika kadar pişirilir. Domates ve incecik kıyılmış sarımsakla tuz ilâve edilir ve hafif ateşte sebzeler yağı tamamen eminceye kadar 10-15 dakika pişirilir. Piştikten sonra tabağa alınır ve soğuduktan sonra yanında yoğurtla servis yapılır.