

Biber Asi

Malzemeler

1 kg carliston biber
Yarim kg domates
1 kahve fincani pirinc
1 kahve fincani su
Tuz
2 yemek kasigi siviyağ

Yapilisi

Biberlerin kafa kisimlari ve cekirdekleri temizlenip iri parcalar halinde dogranir.
Biberler yagda renkleri donmeden sotelenir. Kup dogranan domatesler, pirinc ve tuz eklenir. Hafifce karistirdiktan sonra uzerine su eklenip kapagi kapali olarak pisirilir.