

Domates Soslu Biber Kizartmasi

Malzemeler

500 gr. taze biber (carliston, sivri ya da koy biberi)

4-5 adet domates

1-2 dis sarimsak

1 tatli kasigi sirke

1 tatli kasigi toz seker

tuz

Kizartmak icin;

sivi yag

Yapilisi

Ilk olarak biberler yikanip kurulanir. Bir kizartma tenceresine sivi yag alinip isitilir ve biberler tencereye alinip cevrilerek kizartilir. Fazla yaglarinin suzulmesi icin kagit havlu uzerine alinir.

Domatesler rendelenir, sarimsaklar ince bir sekilde dogranir. Bir tencereye domates rendesi, sarimsaklar, seker, tuz ve biraz yag alinarak kaynatilir. Koyulasip sos kivamini aldiginda sirke eklenir. Kizartilan biberler sosa eklenip bir tasim daha kaynatilir ya da hazirlanan sos biberlerin uzerine dokulur. Soguk olarak servis yapilir. Dilerseniz uzerine yogurt da dokulebilir. ellerimize saglik