

Domates Soslu Kozlenmis Biber

Malzemeler

8-10 adet kozlemelik kirmizi biber

2-3 adet sivri biber

3-4 adet domates

4 dis sarimsak

1 cay bardagi zeytinyagi

1 yemek kasigi sirke

Tuz

Yapilisi

Kirmizi biberleri ocakta ya da firinda kozleyin. Kabuklarini soyup cekirdeklerini cikardiktan sonra dograyalin.

Domateslerin kabuklarini soyup dograyin, tencereye zeytinyagi ve dogramis oldugunuz sivri biberlerle beraber koyarak domatesler sulanincaya kadar pisirin.

Daha sonra kozlenmis biberleri, tuzu ve ince dogradiginiz sarimsaklari ekleyerek domates hafif suyunu cekinceye kadar pisirin.

Ocaktan aldiktan sonra iliyinca sirkeyi ilave ederek sogumaya birakin ve servis yapin.