

Firinda Biber Yogurtlamasi

Malzemeler

1 kilo yesil biber
2 su bardagi yogurt
5 - 6 dis sarimsak
Tuz

Yapilisi

Biberleri yıkayın.Daha sonra iclerini temizleyip dilediginiz boyutlarda kesin.Yagli kagit serdiginiz firin tepsisine kestiginiz biberleri yayın.180 derecelik firinda izgara ayarinda biberleri ara sıra kasikla karistirarak onlu arkali pisirin. Bir kasede rendelenmis veya dovulmus sarimsaklari, yogurdu ve tuzu karistirin.Pisen biberleri firindan alip bir kaba koyun. Biberlerin uzerine sarimsakli yogurdu dokup karistirin.