

Kuru Biber Kavurmasi

Malzemeler

1-2 avuc kurutulmus sivri biber

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı domates salçası

1-2 yemek kaşığı sıvı yağ

tuz

Servis için;

süzme yoğurt

Yapılışı

İlk olarak kuru biberler ılık suda yıkayalım ve yumuşayınca kadar haşlayıp suyunu süzerek... İnce bir şekilde kıyılmış soğan sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, salça eklenip biraz daha kavrulur, biberle eklenip bir güzel karıştırılır, çok az su eklenir ve tuzu ayarlanıp suyunu çekinceye kadar pisirilir. Üzerine süzme yoğurt dökülerek servise sunulur.

ellerimize sağlık