

Taslik Sote

Malzemeler

1 paket taslik
1 orta boy kirmizi biber(kapya biber)
4 dis sarimsak
2 adet yesil biber
1 adet orta boy domates
Tuz, karabiber, pul biber

Yapilisi

Tasligi guzelce yıkayin ve tencereye alip cevirin. Ardindan suyunu ekleyip iyice yumusayana kadar pisirin. Fazlaca su cekecektir. Dilerseniz duduklu tencerede de pisirebilirsiniz. Tasliklar iyice yumusayip suyunu cektikten sonra dogradiginiz kirmizi biberleri ekleyip karistirin. Ardindan yesil biberleri ve ince kiyilmis sarimsaklari ekleyin. Biberler yumusamaya baslayinca domatesi ekleyin. Tuz ve baharatlarla tatlandirin. AFIYET OLSUN...