

Közlenmiş Biber Salatası

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika (közleme süresi)
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 6 adet kırmızı kapya biber
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)

Yapılışı:

1. Biberleri Közleme:

- Kapya biberleri ocakta, fırında veya tost makinesinde közleyin.
- Közlenen biberleri bir poşete koyup **5 dakika bekletin**.
- Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve jülyen doğrayın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, sirke (veya limon suyu), ezilmiş sarımsak ve tuzu** karıştırın.
- Doğranmış közlenmiş biberleri ekleyip karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine pul biber ve kıyılmış maydanoz serpin.
- Soğuk veya ılık servis yapın.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir tat için **üzerine ceviz veya beyaz peynir ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'in Mutfağı