



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Köz Biber Salatası



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 6 kırmızı kapy biber
- 1,5 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Ceviz, maydanoz ve zeytinyağıyla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Biberleri közleyin:

- Biberleri her yüzü kararana kadar fırında veya ocakta közleyin.
- Piştirme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

2. Kabuklarını soyun:

- Biberleri kapalı kapta dinlendirip kabuk ve çekirdeklerini temizleyin.



- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

3. Yoğurdu hazırlayın:

- Yoğurt sarımsak limon ve tuzu karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Salatayı birleştirin:

- Doğranmış biberleri yoğurtla harmanlayıp ceviz ve yağ ekleyin.
- Sosu azar azar ekleyip alttan üste doğru karıştırın; avokado ve benzeri yumuşak malzemeleri en son katın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Közlenmiş biberlerin suyunu süzmek salatanın sulanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı