

Köz Biberli Kış Sebzeleri Mezesi

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 2 kırmızı kapya biber
- 2 orta boy havuç
- 1 küçük karnabaharın yarısı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- Tuz

Ön Hazırlık:

Sebzeleri yıkayıp iyice kurulayın. Kapya biberleri bütün bırakın; havucu verev, karnabaharı küçük çiçekler halinde kesin. Fırını 220°C ayarında ısıtın.

Yapılışı:

1. Kapya biberleri bir tepsiye alın. Havuç ve karnabaharı zeytinyağı ve tuzla harmanlayıp ayrı bir tepsiye tek kat yayın. İki tepsiyi aynı anda fırına verin; sebzeleri 20-25 dakika, kenarları kızarıp yumuşayana kadar közleyin.
2. Biberlerin kabuğu yer yer siyahlaşınca kapalı bir kaba alıp 10 dakika bekletin ve kabuklarını soyun. Bu sırada havuç ve karnabahar fırında pişmeye devam edebilir.
3. Biberleri şerit doğrayın. Tüm sebzeleri sarımsak, kimyon ve nar ekşisiyle harmanlayın; ılınınca maydanozu ekleyip servis edin.

>> **İpucu:** Sebzeleri tepside üst üste yığmayın; geniş tepsi kızarmayı kolaylaştırır.

Saklama:

Mezeyi kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; servis etmeden önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı