KİRAZ'IN MUTFAĞI

Yoğurtlu Köz Biber Salatası

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 6 kırmızı kapya 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:

Kapya biberleri yıkayıp kurulayın; sarımsağı ezin, yoğurt ve limon suyunu ölçün. Cevizleri iri olmayacak şekilde kırıp maydanozu ince kıyın.

Servis Önerisi:

Ceviz, maydanoz ve zeytinyağıyla soğuk servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Biberleri közleyin:

- Biberleri fırında veya ocak ateşinde kabukları kabarana kadar közleyin.
- Ocakta közlüyorsanız maşayla, fırında közlüyorsanız tepsiyi ara sıra çevirerek biberlerin her tarafını eşit közleyin.

2. Kabuklarını soyun:

- Közlenen biberleri kapaklı kaba alın ve kabukları kendi buharıyla gevşeyene kadar bekletin.

- Yaklaşık 10 dakika sonra kabukları soyup çekirdeklerini çıkarın; yoğurtla karıştırmadan önce biberleri ılındırın.

3. Yoğurdu hazırlayın:

- Sarımsağı tuzla ezin ve yoğurda karıştırın.
- Limon suyunu azar azar ekleyerek pürüzsüz, koyu kıvamlı bir sos elde edin.

4. Salatayı birleştirin:

- Ilıyan biberleri şeritler halinde doğrayıp fazla suyunu süzün.
- Biberleri sarımsaklı yoğurda nazikçe katın; ceviz, maydanoz ve zeytinyağını servis öncesinde ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Biberler közlenince içi yumuşamalı ve kabukları kolay ayrılmalıdır. Yoğurt sosu koyu kıvamını korumalı; biberler tamamen ılındıktan ve fazla suyu süzüldükten sonra karıştırılmalıdır.

Saklama:

Salatayı kapalı kapta buzdolabında saklayıp 1-2 gün içinde tüketin. Biberler su salarsa servis öncesinde fazla suyunu süzün; yoğurtlu karışımı oda sıcaklığında iki saatten uzun bırakmayın.

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

Kiraz'ın Mutfağı