



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KAPLAMA BİBER KIZARTMASI



4 adet kırmızı biber  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için;  
1 su bardağı sıvı yağ

- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, tuzun yarısı konur çalkalanır.
- # Üzerine azar azar un eleyerek çatalla karıştırılır. Hamur üzerine iz kalacak cıvıklıkta olmalıdır.
- # Biberlerin tohumları çıkartılır, büyüklüğüne göre 2 ya da 4 parçaya kesilir.
- # Biberlerin iç kısımları tuzlanır, hazırlana hamura batırılır, kızgın yağda pembe renkte kızartılır.

Not: Bu kızartma hamuruyla patlıcan kabak gibi sebzeler de kızartılabilir.