



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

## TATAR KIZARTMASI



40 adet kurutulmuş sivri biber  
2 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı yoğurt  
3 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz

- # Kuru biberlerin üzerine kaynar su dökülür. Orta ateşe yerleştirilir, kapak kapatılır. Yumuşayana kadar haşlanır.
- # Biberler sudan alınır, ipinden çıkarılır. Suyunun süzülmesi için bir süzgece bırakılır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, ateşe yerleştirilir. Yağ kızınca biberler atılır.
- # İki yüzü kızarıncaya servis tabağına aktarılır.
- # Sarımsak ezilir. Üzerine yoğurt ve tuz eklenir, iyice çırpılır.
- # Kızarmış biberlerin üzerine gezdirilir.

**Not:** Zaman varsa kuru biberler akşamdan soğuk suya ıslatılabilir. Bu yöntemle biberleri haşlamaya gerek kalmaz.