



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

BİBER AŞI



20 adet kuru biber
1 adet iri kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

- # Bir tencereye su konur, ateşe yerleştirilir. Kaynayınca biberler atılır, yumuşayana kadar haşlanır.
- # Sonra biberlerbir kaç parçaya kesilir.
- # Başka bir tencereye ince kıyılmış soğan ve sıvıyağ konur, pembeleşene kadar kavrulur.
- # Domates ve biber salçası eklenir, bir kaç dakika daha çevrilir.
- # Tuz ve hazırlanan biberler eklenir, kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir.
- # Servis sırasında üzerine sarımsaklı yoğurt ve yakılmış, naneli tereyağı bırakılır.

Not Biber aşı Uşak yöresine ait bir tariftir.