

Denizli Kale Biber Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 4/10

Kale biber tava, iri yeşil biberleri domates, sarımsak ve zeytinyağıyla tavada yumuşatıp ekmek banmalık hafif bir Denizli yemeği yapar.

Malzemeler

- 8 adet Kale biberi
- 4 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Biberleri iri parçalar halinde doğrayın.
2. Zeytinyağında biberleri 6 dakika çevirin.
3. Rendelenmiş domates, sarımsak tuz ve karabiber ekleyin.
4. Kapağı kapalı tavada 12-15 dakika biberler yumuşayana kadar pişirin.
5. Sosu hafif çekince tavayı bıcaktan alın.

PÜF NOKTASI

Biberleri kapak kapalı yumuşatmak kabuklarını yakmadan pişirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ya da kırmızı ekmele ile servis edin.