

Domatesli Biber Kızartması

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 3/10

Domatesli biber kızartması, yeşil biberleri sarımsaklı domates sosuyla buluşturan sade yazlık Türk sebze atıştırmacıdır.

Malzemeler

- 10 adet Yeşil biber
- 3 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Yeşil biberleri yıkayıp tamamen kurutun.
2. Biberlerin saplarını kesip çekirdeklerini temizleyin ve iri parçalar halinde doğrayın.
3. Zeytinyağın yarısını tavada ısıtın. Biberleri 8 dakika kızartın.
4. Domatesleri rendeleyin, sarımsakları ezin.
5. Kalan zeytinyağında sarımsakları 1 dakika çevirip domates, tuz, karabiber ve kekiği ekleyin.
6. Domates sosunu 8 dakika koyulaştırın.
7. Biberleri servis tabağına alıp sıcak domates sosunu üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Biberleri yıkadıktan sonra tamamen kurulamak kızartırken yağ sıçramasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık ya da oda sıcaklığındayken kızartarak ekmelele meze gibi servis edin.