

Denizli Kale Biber Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

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

Yapılışı

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 bçaktan alın.

PÜF NOKTASI

Biberleri kapak kapalı yumuşatmak kabuklarını yakmadan pişirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ya da kızılcık ekmele ile servis edin.