

# 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

## Yapılış

1. Yeşil biberleri yıkayıp tamamen kurulayın.
2. Biberlerin saplarını kesip çekirdeklerini temizleyin ve iri parçalar halinde doğrayın.
3. Zeytinyağın yarısını tavada ısıtıp 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 için kızartma kağıtına serilmelidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

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