

# Piperade

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 5/10

Piperade, biber, domates, soğan ve yumurtay Espelette biberiyle pişiren Bask mutfağından gelen, sade bir tencere yemeğidir.

## Malzemeler

### Yemek için

- 3 adet Kırmızı biber
- 2 adet Yeşil biber
- 4 adet Domates
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Espelette biberi
- 1 çay kaşığı Tuz

### Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

1. Biberleri şerit, soğanı ince doğrayın.
2. Zeytinyağında soğanı 5 dakika yumuşatın.
3. Biberleri ekleyip 8 dakika pişirin.
4. Domates, sarımsak ve Espelette biberini ekleyin.
5. Karşılıklı olarak 7 dakika koyulaşana kadar pişirin.
6. Yumurtaları kırıp tavaya dökün ve kısık ateşte 3 dakika yumuşak pişirin.
7. Piperadeyi maydanozla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri önce yumuşatmak yumurtaları eklediğinizde yemeğin sulanmamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızartılmış ekşi maya ekmek ve yeşil salatayla servis edin.

# Alerjenler

Yumurta