

Kocaeli Susamlı Biber Dizmesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açılış 2/10

Kocaeli susamlı biber dizmesi, biberleri susamla fırınlanarak hafif közlü ve ç1t1nkü bir yan tabak hazırlar.

Malzemeler

- 6 adet K1rmızı biber
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Biberleri uzun şeritler halinde kesin.
2. Yağ ve susamla harmanlayın.
3. 200°C fırında 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Biberleri tek sıralamak her yüzünün eşit kızarmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Küçük cam kaselerde tabağı ortasına yerleştirip etrafına közlenmiş sebze dilimleri dizin.

Alerjenler

Susam