

# Tahinli Kapyta Biber Dip

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Urta usulü tahinli kapyta biber dip, köz biberi tahin ve limonla buluşturunarak yumuşak, yoğun ve sürülebilir bir meze yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Kapyta biber
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak

## Yapılış

1. Kapyta biberleri közleyip kabuklarını soyun.
2. Biberleri tahin, limon suyu ve sarımsakla birlikte çekin.
3. Karşılıklı olarak bir dip kavanozuna getirin.
4. Dip sosu 15 dakika dinlendirip servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Tahin miktarını ölçülü tutmak biber tadını geriye düşürmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Susam