# Plat De Piment

Biber Aşı

20 morceaux de piments séchés
1 gros oignon
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
2 tasses de yaourt
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de menthe séchée

# Mettez de l'eau dans une casserole puis placez au feu. Quand l'eau bouilli, rajoutez les piments puis faites bouillir jusqu'au ramollissement.
# Coupez les piments en quelques morceaux.
# Mettez dans une autre casserole, des oignons hachés finement et de l'huile. Faites cuire.
# Rajoutez de la pâte de tomate et de piment. Tournez quelques minutes.
# Rajoutez le sel et les piments préparés, fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 10 minutes.
# Au moment du service, laissez du yaourt aux ails et de du beurre à la menthe cuite.

N-B; Cette recette appartient à la Région de Uşak.