



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Paprikasalat

Biber Salatı



½ kg Spitzpaprika  
3 Knoblauchzehen  
1 Espressotasse Essig  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz

- # Paprika auf dem Herd oder dem Grill anrösten.
- # Auf einen Servierteller nebeneinander einreihen.
- # Darüber die Mischung aus Essig und Öl gießen.
- # Schließlich die oberste Schicht mit dem zerstampften Knoblauch und Salz bestreuen.
- # Den Teller mit einem anderen Teller zudecken und im Kühlschrank 6-7 Stunden ruhen lassen.
- # Servieren.

**Tipp:** Dieser Salat kann auch nach einigen Tagen verzehrt werden. So lange es im Kühlschrank ist steigt sein Geschmack an.