



## 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.