



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBERLİ SOS

Malzeme:

1 baş sarımsak
1 çay bardağı sirke
1 çay bardağı etsuyu
tuz
15 adet yeşil biber
1 baş soğan
1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Tereyağı bir tencerede eritilir. Rendelenmiş soğan ve sarımsak ve ince doğranmış biberi eritmiş olduğumuz yağın içine ilave edilir. Üzerine sirke dökülüp 10 dakika bekletilir. Et suyu dökülüp 5-10 dakika pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.