



## ACI SOS

300 gr soyulmuş domates  
5 adet fesleğen yaprağı  
2 adet acı kırmızı biber  
3 diş sarımsak  
Tuz

Sarımsakla kırmızı biberi ince kıyıp, ateşte koyup biraz soldurun. Fesleğen yaprakları ile domatesleri de ince kıyıp buna ilave edilin. Tuzunu ekleyip tencereyi kapatın. 15 dk kadar pişirin. Bu süre sonunda sos hala çok sıvı ise,tekrar kapaksız olarak ateşe koyun. Tam kıvamına gelince bir kaşık saf zeytinyağı ekleyin.

Not: Bu sosu makarnanın için kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 29.08.2023