



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI PEYNİR SOSU

- 1 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 küçük soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 3/4 su bardağı krema
- 2 su bardağı edar peyniri

Sıvı yağı küçük bir tencerede kızdırın. Yemeklik doğranmış soğanı ilave edin. Orta ateşte 2 dakika veya yumuşayana dek pembeleştirin. İçine dövülmüş sarımsak ve toz biberi ekleyin. 1 dakika karıştırarak pişirin. Kremayı ekleyin, ılıyana dek karıştırın. Rendelenmiş edar peynirini ekleyin. Karışım yumuşak bir kıvam alana dek karıştırın. Sıcak servis yapın.