



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI DOMATES VE PASTIRMA SOSU (AVUSTRALYA)

<https://breville.com.au>

15 İtalyan domatesi
2 İspanyol soğanı, doğranmış
3 yemek kaşığı halis sızma zeytinyağı
2 diş sarımsak, dövülmüş
6 dilim pastırma, ince doğranmış ve hafif kızartılmış
1/4 bardak tatlı Thai kırmızı biber sosu
1/4 bardak balzamik sirke
Taze çekilmiş karabiber

Tüm malzemeleri büyük bir karıştırma kasesine bırakın.
Wizz Sticki malzemelerin içine yerleştirin ve pütürsüz olana dek blenderden geçirin.
Haşlanmış makarnanızın üzerine isteğe göre sıcak veya soğuk olarak servis yapın.