



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BAHARATLI DOMATESLİ SALSA

Philips su ısıtıcınız ile 1 litre suyu 100 °C'de ısıtın. Bir kaseye su dökün. Her domatese küçük bir çizin ve kaynamış suya kısa bir süre sokup çıkartın. Keskin bir soyma bıçağı kullanarak kabuklarını soyun. Domatesleri ikiye bölün çekirdeklerini çıkarıp küp şeklinde doğrayın. Domates küplerini kağıt havlu üzerinde süzdürün. Kırmızı biberi keserek açın, çekirdeklerini çıkarın ve ince ince doğrayın. Misket limonunu temizleyin ve suyunu sıkmadan önce 1 çorba kaşığı kabuğu rendeleyin. Doğranmış domatesi, kırmızı biberi, rendelenmiş kabuğu, 1-2 çorba kaşığı limon suyunu, kişniş ve kimyonu karıştırın. Tuz ve bir miktar taze çekilmiş karabiber ile tatlandırın ve lezzetlenmesi için en az 30 dakika bekletin. Salsayı kızarmış et veya ızgara balık ile servis edin. Ayrıca tortilla cipsleri ile de çok lezzetlidir.