



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI SOS

- 1 tatlı kaşığı taze soğan (kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- 12 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4 çorba kaşığı sirke
- 2 tatlı kaşığı limon suyu.

Küçük bir kâsede taze soğan, maydanoz, hardal, tuz, biber ve sarımsağı tahta bir kaşıkla karıştırıp, 3 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyiniz. Karışımın tamamını bir kavanoza boşaltıp, üstüne, kalan yağı, sirkeyi ve limon suyunu ekleyiniz. Kavanozun kapağını sıkıca kapadıktan sonra, 1 dakika kadar sallayınız. Sosunuzun gerektiği kadarını kullanıp, kalanını, bir başka yemekte yararlanmak için, serin bir yerde saklayınız.

Not: Bu baharatlı sos, yapıldıktan sonra bir ay kadar soğuk bir yerde saklanabilir.