# 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 sarmısağı 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.

© lezzetler.com tarif no:59448 • adı:BAHARATLI SOS • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:44