



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAİTA SOSU

- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 200 gr kıyma
- 1 adet havuç
- 3 adet domates
- 2 dal taze fesleğen
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın, sarımsağı ezin Zeytinyağını tavada ısıtıp soğan ve sarımsağı ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun Kıymayı ilave edin, suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte kavurmaya devam edin.Havucu temizleyip rendeleyin Domatesin kabuklarını soyup klipler halinde doğrayın Fesleğen yapraklarını yıkayıp ince ince kıyın Havuç ve domatesi kıymalı karışıma ekleyin Fesleğen, tuz ve karabiber ilave edin İlininca üzerine parmesan peyniri serperek servis yapın.

Not: Bu sosu makarnanın veya pilavın yanında sunabilirsiniz Pide ve ekmek üzerine sos olarak sürebilirsiniz