



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER ÇİLİ SOSU

www.miele.com.tr

2 kırmızı Biber
1 küçük kırmızı çili biberi
200 gr. Cherry Domates
2 Soğan
2 diş Sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı Yağ
1 yemek kaşığı esmer şeker
200 ml Domates suyu
Tuz
Yeni çekilmiş Karabiber
Toz biber

Biberleri ve Şili biberini yıkayın, ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Biberleri ve Şili biberini küçük küpler halinde doğrayın.

Soğanları ve sarımsakları soyun.

Soğanları küp küp doğrayın, sarımsağı ezin. Hepsini zeytinyağı ve şekerle birlikte bir kaba koyun ve üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 8 dakika kendi buğusunda pişirin.

Domates suyunu dökün ve 6 dakika daha 850 Watt gücünde pişirin.

Sosu baharatlar ile tatlandırın.

Not: Bu sos "al dente" (az pişmiş) makarna veya küçük kızarmış patateslerle iyi gider.