



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SALSA

<https://www.lezzetsirri.com>

3 su bardağı sos için:
2 taze acı yeşil biber
1 iri diş sarımsak
1/2 kırmızı soğan
3 başa dönmüş taze soğan veya
3 taze soğanın beyaz kısmı
1/2 demet taze kişniş
700 gr. domates
2 acı yeşil biber turşusu
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı domates suyu veya soğuk su
1/2 tatlı kaşığı tuz

Taze yeşil biberleri, sarımsağı, kırmızı soğanı, taze soğanları ve kişnişi iri iri doğrayıp bir mikserden geçirin. Domateslerin çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Yeşil biber turşularının daha az acı olmasını isterseniz çekirdeklerini çıkararak kıyın.

Domatesleri, biber turşusunu, limon suyunu, domates suyunu, yağı ve tuzu mikserdeki karışıma ekleyin. Mikseri hemen bir saniye çalıştırıp domatesler çok ezilmeden hepsini bir servis kabına boşaltın. Arzuunuza göre karabiber ve tuz ekleyip, servis yapmadan önce en az yarım saat buzdolabında bekletin. Salsa hazırlandığı gün yenmelidir.

Domates Salsa hem yemeklerde kullanılır hem de "dip" olarak mısır cipsi ile yenir.