



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KIRMIZI BİBERLİ SOS

5 tane etli kırmızı biber
5 tane orta boy domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2-3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

İlk önce biberleri közleyin. Kabuklarını soyun ve bir kenarda bekletin. Sonra domatesleri rendeleyin. Tencereye zeytinyağını koyun. İçine domates rendesini ilave edin. Kısık ateşte pişmeye bırakın. Biberleri, sarımsakları, karabiberi ve tuzunu koyup rondoda kıyın. Bunları domateslere ilave edin. Hepsini tekrar birlikte koyulaşmaya kadar pişirin. Bu sos sabah kahvaltılarında ekmeğe sürülerekte yenir.