



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENCHİLADA SOS

<https://www.lezzetsirri.com>

3 su bardağı için:
800 gr. soyulmuş domates konservesi
3 iri diş sarımsak
1 baş soğan
3 çorba kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı toz acı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz

Soğanı, sarımsakları soyup iri iri doğrayın ve mikserde atın. Soyulmuş domates konservesinin suyunu süzün ve mikserde soğanların üzerine ilave edin. Homojen bir püre haline gelinceye kadar mikserde çekin. Daha sonra karışımı altı kalın bir tencereye koyup kalan tüm malzemeyi ilave edin ve iyice karıştırın. Tencereyi ateşe koyarak 2-3 dakika kadar kaynatın. Daha sonra ateşi kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve 15 dakika pişmeye bırakın. Daha akıcı bir Enchilada Sos isterseniz, karışımın içine 1/2 su bardağı kadar sıcak su ilave edebilirsiniz. Daha acı bir sos isterseniz bir parça daha toz acı kırmızı biber ekleyebilirsiniz.