



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARISSA SOS (TUNUS)

10 adet kurutulmuş acı kırmızı biber
2 adet közlenmiş kırmızı biber
5 diş kıyılmış sarımsak
2 çorba kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı tarçın
Yeteri kadar tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

Kurutulmuş biberleri sıcak suda 30 dakika dinlendirin. Suyunu süzdürüp kıyın. Üzerine kıyılmış kırmızı biber, sarımsak, kimyon, kişniş, tarçın, zeytinyağı ve tuz ekleyip blenderden geçirin.

Not: Bu sos, Tunus Mutfağı'nda pek çok çorba ve yemekte kullanılıyor.
