



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER SOSU

2 adet tatlı kırmızı biber
2 diş sarmısak
1 tutam kırmızı toz biber
1 tutam kuru fesleğen
1 tutam karabiber
2 orba kaşığı sirke
2 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Kırmızı biberleri fırın ızgarasına yerleştirip kabukları yer yer soyulana kadar pişirelim.

Pişen biberleri plastik kapağı olan bir saklama kabına veya bir poşetin içine koyup buharlaşarak kabuklarının soyulmasını sağlayalım.

Çıkarıp soyduğumuz biberlerin ilerini de temizledikten sonra parçalara ayırıp blendırın içine boşaltalım.

Diğerk taraftan sarmısaklarımızı soyup dövelim ve blendıra atalım. Kırmızı toz biber, fesleğen, karabiber ve tuzuda ekleyip hepsini blendırda pürüzsüz kıvama gelinceye kadar karıştıralım.

Daha sonra yavaş yavaş sirke ve zeytinyağınida ekleyip tekrar karıştıralım ve kırmızı biber sosumuz hazır.