



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MAYDANOZ SOSU

- 2 orba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1 iri soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı curry (özel Hint baharat karışımı)
- 1/2 tatlı kaşığı zerdeçal (isteğe bağlı)
- 1 orba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- bir tutam karabiber (taze ekilmış)
- 1 olgun domates (ekirdekleri çıkarılıp, küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 demet maydanoz (yaprakları ayıklanıp, iri doğranmış)

Sosu hazırlamak için, bir tavaya zeytinyağını koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca soğanlar, curry ve zerdealı (isteğe bağlı) ekleyip, sürekli karıştırarak, soğanlar esmerleşmeye başlayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. 2 bardak sıcak su, limon suyunu, sarımsakları ve karabiberi tavadaki karışıma katıp, bu sosu ağır ateşe 1 dakika pişirin. Domatesler ve maydanozları ekleyerek karıştırıp, tavayı ateşten alın ve bir kenarda soğutun.