



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 çekilmış)
- 1 olgun domates (çekirdekleri 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 zerdeçalı (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.