



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI ACILI DOMATES SOSU

2 tane kuru soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı mısır
1 tane limon
1 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı kuru nane
1/2 çay kaşığı kekik
1/2 çay kaşığı karabiber
1 tutam maydanoz

Soğanları soyup robottan geçiriyoruz. Bir kap içerisine alıp üzerine maydanoz ilave ediyoruz. Sarımsağı ince ince doğruyoruz. Mısırı, limon suyunu, tuzu, karabiberi, kekiği, kuru naneyi, zeytinyağını ilave edip karıştırıyoruz. Et yemeklerinin yanında kullanabilirsiniz.
