NANELİ ACI SOS

50 g (3,5 yemek kaşığı) yoğurt
1 tutam nane (sadece yaprakları)
20 yaprak taze kişniş
1 yeşil acı biber
1 küçük soğan
1 küçük parça soyulmuş taze zencefil
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı çekilmiş kimyon
1 tatlı kaşığı toz baharat karışımı
İri taneli kara tuz

Biberi ve soğanı MultiChopper aksesuar sepetine sığacak kadar küçük parçalar halinde doğrayın.
Biberi MultiChopper aksesuarının içine yerleştirip küçük parçalar halinde doğrayın. Ardından soğan, zencefil ve bir diş sarımsak için aynı işlemi tekrarlayın. Doğranan tüm malzemeleri ölçeğe aktarın.
Nane ve kişniş yapraklarını saplarından ayırıp XL doğrayıcıya yerleştirin.
İyice karıştırıp nane ve kişniş karışımını ölçeğe aktarın. Kalan malzemelerin tümünü ölçeğe ekleyin.
El blenderini kullanarak bir kez daha iyice karıştırın.
Acı sosu kara tuzla çeşnilendirin, servis etmeden önce üzerini kapatıp aromaların karışması için en az 3 saat buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:128014 • adı:Naneli Acı Sos • gönderen:zeynep yenge • indirme tarihi:16.04.2024 - 20:58