



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PİZZA SOSU

3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan (brunoise)
1 yeşil biber (brunoise)
3-4 diş iri doğranmış soğan
1.5 su bardağı su
5-6 yemek kaşığı domates salçası
½ çay kaşığı kuru kekik
½ çay kaşığı kuru fesleğen
1 çay kaşığı kuru maydanoz
Tuz
1 tatlı kaşığı biber salçası ya da ince kıyılmış kırmızı biber

Kızdırılmış yağda soğanlar ve yeşil biberler 5 dakika kavrulur. Sarımsak ilavesiyle iyice karışması sağlanır ve su içerisinde eritilmiş salça eklenir. Kekik, fesleğen ve maydanoz eklenerek 5 dakika kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Biber salçası ve istenirse acı biber eklenerek kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir.