



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ZEYTİNYAĞLI SOS

Anadolujet Magazin

8 diş dövülmüş sarımsak
3,5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
2 çorba kaşığı limon

Dövülmüş sarımsakları mutfak robotuna koyup çalıştırın ve üzerinden azar azar zeytinyağını akıtın. Biraz bekledikten sonra karıştırın. Beyaz olan sarımsak dokusuna kalan zeytinyağını da dökün ve böylelikle sarımsakların iyice zeytinyağını içine almasını sağlayın. Sonrasında kaseye koyun ve biraz tuz ile limon suyunu ekleyin. Etinizin yanında servis edebilirsiniz.