



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TACO SOS

<https://www.lezzetsirri.com>

- 1 baş soğan
- 1 yeşil biber
- 1-2 yeşil veya kırmızı acı sivri biber
- 1/2 tatlı kaşığı toz kimyon
- 1/2 tatlı kaşığı toz kişniş
- 1 diş sarımsak
- 100 gr. doğranmış domates konservesi
- 1 tutam toz şeker
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tutam karabiber 1 tutam tuz
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ

Soğanı temizleyin ve ufak ufak doğrayın. Sarımsağı soyup dövün. Yeşil biberi doğrayın. Acı sivri biberleri ince ince kıyın. Sıvıyağı büyük bir tavada kızdırın. Soğanı ve yeşil biberi içine atın ve renk almadan pişinceye kadar hafif ateşte kavurun. Kıyılmış acı sivri biberleri, sarımsak, kimyon ve kişniş ile birlikte tavaya ilave edin. 2-3 dakika daha birlikte pişirin. Toz şekeri ve konserve domatesleri üzerine ekleyin. Arzuza göre tuz ve karabiber serpip, kısık ateşte 5-6 dakika, suyu azalıp sos biraz koyulaşıncaya kadar kaynamaya bırakın. Sosunuzun daha renkli olmasını isterseniz içine biraz domates salçası ekleyebilirsiniz.