



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU SOS

- 1 Fincan zeytinyağı
- Yarım limon suyu
- 1 Tutam kırmızı biber, karabiber.
- 3 Salatalık turşusu
- 10 Yeşil zeytin
- 2 Soğan
- 2-3 Dal maydanoz

Salatalık turşusu, soğan, maydanoz ve çekirdekleri çıkarılmış yeşil zeytin ince ince doğranıp bir kaba konur. İkinci bir kaba da yarım çay bardağı zeytinyağı, yarım limon suyu, 1 tutam karabiber, 1 tutam kırmızıbiber konur. Bu malzeme de karıştırılarak birinci kaptaki malzemenin üzerine dökülür. Bu sosu mevsimine göre bütün salatalarda kullanabilirsiniz. Sos onbeş gün ağzı kapalı bir kavanozda buzdolabında kalabilir.