



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI SOS (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Domates 1000 gr / 5 adet

Kırmızıbiber 1000 gr / 10 adet

Taze acı biber 75 gr / 15 adet

Tuz 20 gr / 5 tatlı kaşığı

Kırmızıbiberler çekirdekleri ayıklandıktan sonra doğranarak tencereye konulur.

Domatesler doğranarak kırmızıbiberlerin üzerine ilave edilir.

15 adet acı biber doğranarak tencereye ilave edilir.

Tencereye yarım çay bardağı su konularak orta ateşte ara ara karıştırılarak 1 saat kaynatılır.

Kaynadıktan sonra soğumaya bırakılır.

Soğuyan sos kevgirden geçirilerek tuzlanır ve servis edilir.

Not: Trakya'da özellikle köftelerin yanında servis edilmektedir.

