ACI SOS

2,5 kilo domates
1 kilo kırmızı biber
6-7 baş sarımsak
100 gr cin biber
1 su bardağı sıvı yağı
1 su bardağı sirke
1,5 yemek kaşığı kaya tuzu
1 demet maydanoz

Domateslerin kabuklarını soyuyoruz.
Kırmızı biberlerin çekirdeklerini ayıklıyoruz.
Cin biberleri 1cm kalınlığında doğruyoruz.
Sarımsakları soyup, ufaltıyoruz.
Kabuklarını soyduğumuz domatesleri ve kırmızı biberleri mutfak robotundan geçiriyoruz.
Robottan geçirdiğimiz domates ve biberleri bir tencereye alıyoruz.
Tuzu ekliyoruz.
Suyunu çekene kadar, yaklaşık 1 saat kaynatıyoruz.
Sıvıyağı, sirkeyi, cin biberi ve sarımsağı koyup, 20-25 dakika kadar kaynatmaya devam ediyoruz.
Ocağın altını kapatmadan robottan geçirdiğimiz maydanozu ilave ediyoruz.
Kıvam aldıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz.

Not: Bu ezmenin saklanması için, konserve menemende yaptığımız gibi kavanozunu kaynar suya koymamıza gerek yoktur. Normal şekilde, kavanozlara pay ettikten sonra ağızlarını sıkıca kapatıyoruz ve en az 6 ay buzdolabında muhafaza edebiliyoruz. Biberleri ocakta iyice yumuşattıktan sonra blendere aktarın. Acılık derecesini baharatlar ve acı biberlerinin oranını arttırıp azaltarak ayarlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:157419 • adı:Acı Sos • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:56