



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI SOS

1 kg. kırmızı biber  
Yarım kg. sivri acı biber  
2 kaşık domates salçası  
Yarım çay bardağı sirke  
5-6 diş sarımsak  
Tuz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Kırmızı ve sivri biberler yıkanır, düdüklü tencereye konup 10 dakika haşlanır. Süzgece alınıp süzdürülür, ılınan biberlerin kabukları soyulur, iç çekirdekleri çıkartılır. Blenderde çekilir. Kabuğu soyulmuş domatesler de blenderde çekilir. Sonra tencereye konup suyunu çekene kadar pişirilir. Bu arada içine sarımsaklar rendelenir, tuz ve zeytinyağı katılır. Fazla değil kısık ateşte 10 dakika kadar kaynatılır. Hiç bekletmeden hazırlanmış kavanozlara sıcak sıcak doldurulur. Hemen kapağı hiç boşluk kalmayacak şekilde doldurulur ve sıkıca kapanır. 1 gün ters çevrilmiş bekletilir. Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza etmek gerekiyor.

