



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ACI SOS

1 kilogram kapyra biber  
3 kilogram domates  
100 gram acı biber  
1 baş sarımsak  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 demet maydanoz  
Karabiber  
Tuz

Domatesleri soyun.

Kapyra biberlerin çekirdeklerini ayıklayıp temizleyin.

Daha sonra kapyra biberle birlikte mutfak robotunda çekin.

Tencereye alın ve tuz ilave edip suyunu çekene kadar kaynatın.

Küçük küçük doğradığını biberleri, sarımsakları, yağı ve karabiberi ilave edin.

Dilerseniz 1 yemek kaşığı toz şeker ve bir miktar sirke de ekleyebilirsiniz.

Maydanozları da ince ince kesip tencereye ekleyin ve sosunuzu ocaktan alın.

Acı sosunuz soğukken kavanozlara doldurun ve ağzını sıkıca kapatıp ters çevirin.

Bir gece beklettikten sonra kavanozları düzeltin ve serin bir yerde muhafaza edin.

