



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ ACI SOS

200 gr. domates
5 adet fesleğen yaprağı
2 adet acı kırmızı biber
3 yaprak brokoli
3 diş sarımsak
tuz

Sarımsakları, kırmızı biberleri ince kıyıp, ateşe koyup biraz soldurun. Fesleğen yaprakları ile domatesleri de ince kıyıp buna ilave edin. Başka bir kaptaki brokolileri haşlayın ve onuda ekleyin. Tuzunu ekleyip tencereyi kapatın. 15 dakika kadar pişirin. Bu zaman sonunda sos hala çok sıvı ise, tekrar kapaksız olarak ateşe koyun. Tam kıvama gelince bir kaşık saf zeytinyağı ilave edin. Bu sos makarna için iyi olur.