



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHİMİCHURİ (SAFRANSIZ) (ARJANTİN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Barbekü için Marinad

1,5 su bardağı marinad sosu için:
1/2 su bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı sirke
1/4 su bardağı su
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
3 iri diş kıyılmış sarımsak
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1.5 tatlı kaşığı kıyılmış taze kekik veya 2 tatlı kaşığı kuru kekik
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tüm malzemeleri derin bir cam kapta karıştırın. Kapağı sıkı kapanan bir kavanoza koyup 24 saat buzdolabında beklettikten sonra marinad için kullanın.

Not: Bu marinad sosu özellikle sığır, dana ve tavuk etleri içindir.