



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHİMİCHURRİ SOSU (ARJANTİN)

<https://www.elele.com.tr>

- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
- 3 diş soyulmuş sarımsak
- 2 sap taze soğan
- 1 kase taze fesleğen
- 1 tutam taze kekik
- ½ kase taze nane
- ½ kase taze maydanoz
- ½ kase sızma zeytinyağı
- ½ çay kaşığı deniz tuzu
- ½ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- Bir tutam kırmızı pul biber

Yeşil malzemeleri yıkayıp kurutun. Tüm malzemeleri mutfak robotunda bir püre haline gelinceye kadar karıştırın. Temiz kavanozlara koyarak ağzını sıkıca kapatın ve buzdolabında saklayın. Kullanmadan 30 dakika önce buzdolabından çıkarın.

