



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHİMİCHURRİ SOS (ARJANTİN)

Maydanozların sapını koparın ve güzelce yıkayın. Ardından salata kurutucusu veya havlu kağıt üzerinde suyunu süzdürün. Soyduğunuz sarımsakları blendera atın. Üzerine zeytinyağı, sirke, kekik, tuz, pul biber ve şekeri ekleyerek sarımsaklar parçalanıncaya kadar blenderı çalıştırın. Parçalanmış sarımsakların üzerine süzdürdüğünüz maydanozları da ekleyin ve tekrar blenderı çalıştırın. Hazırladığınız sosu bir kaseye alın. Ardından kırmızı soğanı ince ince doğrayıp, sosun üzerine ilave edin. Sosunuz hazır.

