



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ SEBZELER İÇİN SOS

- 1 demet maydanoz
- 5-6 adet ançuez
- 3 diş sarımsak
- 1 dilim bayat ekmek
- 2 adet haşlanmış katı yumurta
- 2-3 adet orta boy salatalık turşusu
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Malzemelerin hepsini bir mutfak robotuna aktarın ve püre haline gelinceye kadar çektin. Hazırladığınız sosu kaseye boşaltıp, çiğ sebzelerle beraber servise sunun.

