



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİP SOS

230 gram Biber Salçası
3 dilim Tost Ekmeđi
100 gram Ceviz
1 diř Sarımsak
Kuru Nane
Kimyon
Pulbiber
Zeytinyađı
Tuz
Karabiber

Küçük parçalara böldüğünüz tost ekmeklerini ve cevizleri rondoya alın ve her şey un ufak olana kadar rondodan geçirin.

Karışımı büyük bir kaseye alın.

İçerisine kekik, nane, kimyon, pulbiber, ezilmiş sarımsak ya da sarımsak tozu, tuz, zeytinyağı ve biber salçasını da dahil edip, tüm malzemeler iç içe geçene kadar karıştırın.

Karışımı küçük bir kaseye alın ve 1-2 saat buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis edin.

Not: Dip sosu servis etmeden önce birkaç saat buzdolabında bekletirseniz; bütün aromalar iyice birbirine karışacak ve sos daha lezzetli olacaktır.
