



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SOS

1 baş sarımsak
6 adet sivri biber
1 su bardağı ekşi yoğurt
1 tatlı kaşığı karabiber
3 adet domates
1 baş soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı acı biber
Tuz

Sivri biberlerin çekirdekleri çıkartılır. İnce ince doğranır, Domateslerin kabukları soyulur ve doğranır. Sarımsak ve soğan ince doğranır. Yoğurt çırpılarak ilave edilir. Acı kırmızı biber, karabiber ve tuz da ilave edildikten sonra bir müddet bekletilir. Sofraya getirilir. Arzu edilirse bu sosa 1 tatlı kaşığı şeker ilave edilebilir.