



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNAR İÇİN KIRMIZI BİBER DOMATES SOSU

4 enginar (hazırlanıp pişirildikten sonra, buzdolabına kaldırılarak, soğutulmuş)  
2 iri kırmızı dolmalık biber  
2 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı  
2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra iri doğranmış)  
1 tatlı kaşığı domates salçası (isteğe bağlı)  
1 çorba kaşığı soğan (doğranmış)  
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
2 tatlı kaşığı fesleğen (kıyılmış)  
1 taze soğan (ayıklanıp, doğranmış)  
1 1/2 çorba kaşığı sirke (1/2 tatlı kaşığı balla karıştırılmış)  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Kırmızı dolmalık biberleri soyup, sap ve çekirdeklerini temizledikten sonra, kabaca doğrayın.

Ayçiçek yağı ve zeytinyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturttukça yağı ısıtın. Isınınca kırmızı biber parçalarını koyup, 2 dakika sık sık karıştırarak pişirin. Domatesler, domates salçası (isteğe bağlı), soğanlar, sarımsaklar ve fesleğeni ekleyin. Karışımı sürekli karıştırarak, kırmızı biber parçaları yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Taze soğanlar, ballı sirke, tuz ve karabiberi ekleyip, ateşi kısarak, sosu kırmızı biber parçaları iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 2 dakika) daha pişirin.

Tavayı ateşten alıp, sosu bir kenarda ılındırdıktan sonra, blender kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sosu bir kâseye aktarın, buzdolabına kaldırarak, 1 saat soğutun.

Soğutma süresinin bitiminde, sosu ve enginarları buzdolabından alıp, enginarları tek tek yapraklarına ayırarak, bir tepsiye ya da bir servis tabağına dizin. Uçlarına sostan birer tatlı kaşığı koyup, servis yapın.

**SERVİS ÖNERİSİ:** istenirse, sos ve enginar yaprakları ayrı ayrı servis yapıp, yapraklar sosa batırılarak yenilebilir. Ayrıca sos, zeytinyağlı enginar göbeği yanında servis yapılabilir.