GİZ SOS

3 adet domates
1 adet havuç
5 adet ıspanak
1 adet küçük pırasa
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kişniş
2 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı

Bütün malzemeler çok güzel yıkanır. Sonra sebzeler bir kaç parçaya kesilir ve robota atılır. Tamamen şekilleri kayboluncaya kadar çekilir. Sonra bir tenecereye atılır. Üzerine zeytinyağı, tuz, kişniş, kimyon, pul biber ve karabiber eklenir. Orta ateşli ocağa konur. Karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Ateş kısılır. 10 dakika daha pişirilir. Makarna, et, tavuk yemeklerinin üzerine gezdirilerek kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:142083 • adı:Giz Sos • gönderen:biber çiçeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:48