



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARİSSA SOS

1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kimyon
3-4 adet dövülmüş sarımsak
4-5 adet chili biberi
2 adet kapa biber
Yarım su bardağı zeytinyağı

Kapa biberi fırında közleyelim. Közlenmiş biberin tohumlarını ve sap kısmını temizleyelim. Sonrasında kabuklarını çıkarıp, küçük parçalar şeklinde doğrayalım. Chili biberini bir kasede yumuşatalım, ardından küçük parçalara ayıralım. Baharatları tavaya alıp, soteleyelim. Ocağı kapatalım. Tüm malzemeleri mutfak robotuna alıp, iyice karışmalarını sağlayalım. Harissa sosu bir kaba alıp, tüketebiliriz.

