



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARISSA SOS (TUNUS)

10 adet kurutulmuş acı kırmızı biber  
2 adet közlenmiş kırmızı biber  
5 diş kıyılmış sarımsak  
2 çorba kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kişniş  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Yeteri kadar tuz  
1 çay bardağı zeytinyağı

Kurutulmuş biberleri sıcak suda 30 dakika dinlendirin. Suyunu süzdürüp kıyın. Üzerine kıyılmış kırmızı biber, sarımsak, kimyon, kişniş, tarçın, zeytinyağı ve tuz ekleyip blenderden geçirin.

Not: Bu sos, Tunus Mutfağı'nda pek çok çorba ve yemekte kullanılıyor.

---