



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA SOSU

MALZEMELER

- 1 adet ince kıyılmış küçük soğan
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1/4 su bardağı limon suyu
- 1 diş doğranmış sarımsak
- 1 yemek kaşığı acılı sos
- 2 su bardağı biber sosu
- 1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Yağı ısıtın, soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar pişirin. Limon suyunu, biber sosunu, acılı sosu ve tuzu katın. Orta derecede ısıda, sosta kabarcıklar oluşana kadar pişirin. Izgara esnasında etin üstüne sürün. Etleri bu sosa yatırıp birkaç saat buzdolabında bekletilip daha sonra da izgara yapabilirsiniz.