



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK SOS

1 kg kırmızı kapyra biberi
400 gram yeşil biber
1 kg domates
15-20 diş sarımsak
1 demet maydanoz
5-6 küçük acı biber turşusu
1 çay bardağı zeytinyağı
1/4 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

İlk olarak biberleri ortadan ikiye keserek çekirdeklerini temizleyin ve mutfak robotuna alın. Daha sonra kabuğu soyulmuş domatesleri, ayıklanmış sarımsakları, maydanoz ve acı biber turşusunu robota ilave ederek iyice karışmasını sağlayın. Hazırlanan karışımı derin bir tencere içerisine alıp, fazla suyu çekene kadar kaynatın. Kaynatma işlemi sırasında zeytinyağı, sirke ve tuzunu ekleyerek karıştırın. İsteğe göre farklı baharatlar da karışıma eklenebilir. Birkaç dakika daha kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alabilirsiniz. Harcınız sıcakken önceden hazırlanmış kavanozlara paylaşın ve hava almayacak şekilde kapaklarını kapatın.

