



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK SOS

5 adet büyük boy kapy biber
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 avuç maydanoz
1 çay bardağı ceviz içi
Tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
Yarım çay kaşığı kimyon

Kapya biberler yıkanıp kurtulduktan sonra fırında ya da ocakta yumuşayınca kadar közlenir. Piştikten sonra kabukları soyulup doğrayıcı mutfak aparatına alınır. Üzerine diğer malzemelerde eklenip istenilen kıvama gelinceye kadar çekilir ve servis tabağına alınır.

Not : Domates salçasını ev yapımı kullanırsanız 1 yemek kaşığı, market salçası kullanırsanız yarım yemek kaşığı kullanmanızı öneririm daha yoğun kıvamlı oluyor.

