



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK DOMATES SOSU

Yarım kilo yeşil biber
2 kilo kırmızı biber
1-2 baş sarımsak
1 kutu hazır domates salçası
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı kadar tuz

Kırmızı biberleri ateşte közleyelim, kabuklarını soyalım ve robottan geçirelim. Yeşil biberleri yıkayalım onları da robottan geçirelim ve tencereye alalım üzerine sıvı yağ döküp yeşil biberlerimizi iyice kavuralım. Daha sonra kırmızı biberlerimizi üzerine döküp onları da bir iki dakika kavuralım. Daha sonra ince doğranmış sarımsağı hazır domates salçasını tencereye dökelim. İyice karıştıralım yarım bardak su, tuz ekleyelim ve kıvamını kontrol edelim. Pişmeye bırakalım. Yeşil biberler yumuşayınca ateşten alıp kavanozlara dolduralım ve kapaklarını iyice sıkı sıkı kapatalım ve kış için hazır hale getirelim.

