KAVUN SOS

2 adet küçük kokulu kavun
Yarım demet yeşil soğan
1 küçük kırmızı biber
30 ml. sıvıyağ
1 yemek kaşığı köri
limon kaboğu rendesi ve suyu
Yarım demet frenk soğanı
tuz
karabiber

Kavunları soyup çekirdeklerini ayıklayın. Yarısını mikserde püre haline getirin, diğer yarısını küçük küp biçiminde doğrayın. Taze soğanın beyaz kısımlarını küçük doğrayın, biberin çekirdeklerini çıkarıp küçük doğrayın. Tavada sıvıyağı ısıtın, soğan ve biberi şeffaflaşana kadar kavurun, köriyi serpin, kavun püresini ve kavun küplerini katarak bir taşım kaynatın. Ocaktan alın en son tuz, karabiber, limon kabuğu ve suyunu katın karıştırın, soğutun, frenk soğanı ile süsleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:7220 • adı:Kavun Sos • gönderen:Eşik • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:04