



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIRMIZI BİBER SOSLU BROKOLİ

500 g brokoli (çiçeklerine ayrılmış), sap bölümleri soyulup, 5 cm boyunda parçalara kesilmiş  
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı  
1 diş sarımsak (dövülmüş)  
4 kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)  
12,5 cl. (1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu  
1 1/2 tatlı kaşığı sirke  
1 çorba kaşığı taze tarhun (kıyılmış; ya da 1 tatlı kaşığı kuru tarhun)  
1 tatlı kaşığı bayırturpu rendesi (isteğe bağlı)  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu kaynatın. Kaynayınca brokoli çiçeklerini ve sap parçalarını buğulama kabına yerleştirip, tencerenin kapağını kapatarak, hafifçe yumuşayınca kadar (yaklaşık 7 dakika) buharda pişirin. Bu arada, kırmızı biber sosunu hazırlamak için, zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca sarımsakları koyup, 1 dakika pişirdikten sonra, kırmızı dolmalık biber parçalarını ekleyerek, iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Tavuk (ya da sebze) suyunu ve sirkeyi ekleyip, karıştırdıktan sonra, bayırturpu rendesi (isteğe bağlı), tarhun, tuz ve beyazbiberi ekleyin. Karışım kaynamaya başlar başlamaz, tencereyi ateşten alıp, karışımı blender kabına aktararak, püre kıvamı alınca kadar (yaklaşık 2 dakika) karıştırın. Sonra püreyi tel süzgeçten bir kâseye geçirin. Brokolileri bir servis tabağına yerleştirip, üstlerine kırmızı biber sosundan birkaç kaşık gezdirerek, yanında kalan biber sosuyla (sofradakiler tabaklarına istedikleri kadar ekleyeceklerdir) servis yapın.