



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER SOSU

16 tane salçalık kırmızı biber
2-3 dal taze fesleğen
Yarım demet maydanoz
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
1,5 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 çay kaşığı sirke
2 çorba kaşığı kaynamış su
Yarım çay kaşığı tuz

Kırmızı biberleri közleyip kabuklarını soyun. Maydanozu ayıklayıp yıkadıktan sonra kıyın. Sarımsağı soyup küçük küçük kesip biberleri, tuz, fesleğen, maydanoz, sarımsak ve cevizle birlikte blender'dan geçirerek ezin. Zeytinyağı, sirke ve suyu ilave edip mayonez kıvamını alıncaya kadar karıştırın. Gerekirse bir miktar daha zeytinyağı ve sirke ilave edebilirsiniz. Oda sıcaklığında bekletin, makarna, ızgara tavuk veya karidesle birlikte servis yapabilirsiniz.

