



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK ACI SOS

<https://www.sabah.com.tr>

2.5 kg domates
1 kase acı biber
15 diş sarımsak
1 dolu yemek kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağı
1 çay bardağı sirke
Yarım demet maydanoz

Domatesleri rendeleyip 10 dakika kaynatıyoruz. Ardından dilimlenmiş biberleri ekliyoruz. Kaynamaya başlayınca ezilmiş sarımsakları ilave ediyoruz. Tuz ekleyip suyunun çoğunu çekene kadar pişiriyoruz. Suyunu tam çekmeden sirke ve yağ koyup biraz daha kaynatıyoruz. Kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırıyoruz. Daha sonra kaynar şekilde temiz kuru kavanozlara pay ediyoruz. Ağız temiz kuru kapak ile sıkıca kapatıp ters çeviriyoruz.