



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBERLİ KAHVALTILIK SOS

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

- 2 kilo lında domates
- 4 kilo közlenmiş kırmızı kapyā biber
- 1 baş sarımsak
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 bağ maydanoz

Kırmızı kapyā biberleri fırında közleyip, sıcak sıcak poşete koyuyoruz. Bu şekilde yaparsak çok çabuk soyuluyor. 15 dakika poşette beklettikten sonra kabuklarını soyuyoruz. İçindeki tohumların hepsini temizleyip, küçük küçük doğruyoruz. Kabuğunu soyup, küp küp doğradığımız domatesleri tencereye alıp, suyunu hafif çekene kadar pişiriyoruz.

Doğradığımız kırmızı biberleri domates sosuna ekliyoruz. 1 baş sarımsağı doğrayıp, ilave ediyoruz. Sirke ve zeytinyağını ekleyip, tuzunu atıyoruz. 10 dakika kaynadıktan sonra doğradığımız maydanozları ekleyip, karıştırıyoruz. 1-2 dakika bu şekilde kaynadıktan sonra kaynamaya devam ederken konservelere koyup, yeni kapaklar ile ağzını kapatıp, ters çeviriyoruz. Hepsi dolduktan sonra kavanozların üzerini tamamen kapatacak şekilde poşetle kaplayıp, üzerine sofrā bezi örtüyoruz. Bu işlem daha iyi vakum yapılması için.

