



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ BİBERLİ SOS

İlkay Öztürk

- 1 kg Kırmızı Biber
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 4 Diş Sarımsak
- 2 Çay Kaşığı Nane
- 2 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Sirke
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Fırını 250 dereceye ayarlayalım. Yıkamış ve çekirdekleri çıkarılmış kırmızı biberleri yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip 35 dakika kadar pişirelim. Soğuduktan sonra kabuklarını (zarlarını) soyalım, rondoya koyup püre kıvamına getirelim. Derin bir kasede zeytinyağı, dövülmüş sarımsak, nane, pul biber, sirke, tuz ve karabiberi karıştıralım. İçine püre haldeki kırmızı biberleri ilave edip harmanlayalım.



Fotoğraf "atam" tarafından gönderildi. 11.11.2015