



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREOL SOSLU TURNEDO

2 adet dolmalık biber
Aldığı kadar karabiber
0.5 su bardağı sirke
Aldığı kadar kırmızıbiber
4 diş sarımsak
1.5 Kg domates
1 adet garni Demeti
2 yemek kaşığı zeytinyağı
6 adet turnedo
Aldığı kadar tuz
3 adet arpacık soğan

Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küçük küçük doğrayın. Bir tavada, kuvvetli ateşte ve zeytinyağında kıyılmış sarımsak ve arpacık soğanlarını sarartın. Sonra bunlara domatesleri, garni buketini ve bir tutam acı kırmızı biberi katın. Domateslerin suyu tamamen buharlaşana dek kapağı açık pişirin. Sonra buketi çıkarıp atın ve bu karışımı mikserden geçirin. Dolmalık biberleri ızgaraya koyun. Derileri kabarcıkta soyun ve küçük parçalara bölün. Bunları ve sirkeyi domates sosuna katın ve 5 dakika daha pişirin. Turnedoları ızgarada pişirin. Üzerlerine domates sosunuzu dökerek servis yapın.