



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MARİNERA (PERU)

- 4 adet domates
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı fesleğen
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı kuru maydonoz

Domates, soğan ve sarımsağın kabuklarını soyalım, rendeleyelim, sıvı yağda biraz kavuralım. Sırayla diğer malzemeleri ekleyelim. Kaynatalım Kaynadıktan sonra, kısık ateşte domatesler suyunu çekene kadar pişirelim. Garnitürümüz hazır.

Not: Sıcak olarak başta makarna olmak üzere, birçok ana yemeğin yanında servis edebiliriz.

---