



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOHO SOS

5 diş sarımsak
1 adet küçük soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 adet limon

Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Sarımsaklar ince ince kıyılır. Tavaya zeytinyağı konur, soğan atılır, bir kaç dakika sonra sarımsaklar, tuz ve şeker katılır. Sarımsağın kokusu çıkana kadar kavurduktan sonra ateşten alınır. Soğuyunca limon suyu katılır ve karıştırılır.