



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUL BİBER SOSU

- 1 orba kaşığı pul biber
- 2 parça kuru domates
- 1 diř sarımsak
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1,5 su bardaęı su
- 1 ay kaşığı tuz

Suya pul biber ve kuru domates ıslatılır 1 saat bekletilir. Sonra bir tencereye boşaltılır. Sarımsak eklenir ve blenderden geçirilir. Tuz ve zeytinyağı katılır, kısık ateşte bir taşım pişirir. Tencerede soğutulur. Daha sonra sos kabına aktarılır.



Fotoęraf "göl" tarafından gönderildi. 20.03.2024