



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROMESCO SOS

½ su bardağı bayat ekme kırıntıları  
3 tane közlenmiş kırmızı biber  
2-3 diş dövülmüş sarımsak  
1 yemek kaşığı sirke  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet közlenmiş veya fırınlanmış domates  
½ su bardağı badem  
Karabiber  
Tuz

Zeytinyağı haricindeki bütün malzemelerimizi mutfak robotuna aktaralım ve püre şekline getirelim. Oluşturduğumuz karışıma, azar azar zeytinyağı ilave ederek sosumuzu karıştırmaya devam edelim. Yoğun kıvam elde ettikten sonra, romesco sosu bir kaba aktarabiliriz.

