



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALSA SOS

2 diş sarımsak
5 dal maydanoz
4 adet domates
1 adet yeşil biber
1 adet küçük soğan
Çeyrek limonun suyu
Karabiber
Acı sos
Tuz

Domatesleri güzelce yıkayın.
Kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın.
Soyduğunuz domatesleri mutfak robotundan geçirdikten sonra bir tabağın içine aktarın.
Biberleri ve soğanları güzelce temizleyin.
Temizlenen sebzeleri küçük küçük doğadıktan sonra domateslerin üzerine ekleyin.
Sarımsakları ve maydanozları tabağın üzerine ince ince kıyın.
Tabağın üzerine en son limon suyunu da ilave ettikten sonra tuz, karabiber ve acı sosunu ekleyip karıştırın.
Sosunuz hazır, buzdolabında 2 saat kadar beklettikten sonra hemen servis edebilirsiniz.

