



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALSA SOS

<https://www.haberturk.com>

4 adet olgun domates
1 adet soğan
1 adet yeşil biber (jalapeño veya yeşil biber)
2 diş sarımsak
1/4 su bardağı taze kişniş (veya maydanoz)
1 limonun suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz (isteğe bağlı)
Karabiber (isteğe bağlı)

Domatesleri yıkayın, saplarını kesin ve küçük küpler halinde doğrayın.
Soğanı ve yeşil biberi ince ince doğrayın. Eğer daha az acı seviyorsanız, biberin çekirdeklerini çıkarabilirsiniz.
Sarımsakları soyup ezin veya ince ince doğrayın.
Doğranmış domates, soğan, biber ve sarımsağı büyük bir kasede karıştırın.
Taze kişnişi ince ince doğrayın ve karışıma ekleyin.
Karışıma limon suyu ve zeytinyağını ekleyin. Tuz ve karabiber eklemeyi unutmayın.
Sosu iyice karıştırın ve tatların karışması için 15-30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Not: Salsa sosunun kökeni, özellikle Latin Amerika mutfağına dayanır. Salsa, İspanyolca'da "sos" anlamına gelir ve bu soslar, genellikle domates, biber, soğan, sarımsak, kişniş ve lime gibi malzemelerle hazırlanır. Salsa sosları, Meksika ve diğer Latin Amerika ülkelerinde, özellikle tacos, burritos ve nachos gibi yemeklerin yanında yaygın olarak kullanılır.

