



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALSA SOSU

Kullanılan malzemeler

- # 4 olgun domates
- # 1 yemek kaşığı domates püresi
- # 8 parçaya ayrılmış 1 soğan
- # 2 diş sarımsak
- # 1 acı biber
- # 2 yemek kaşığı bitkisel yağ
- # 1 yemek kaşığı limon suyu
- # Birkaç dal kişniş
- # Tuz, karabiber

- 1- Domatesleri kaynar suda 30 saniye bekletin, kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın.
- 2- Acı biberi ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. İsterseniz damak tadınıza göre birkaç çekirdeğini bırakabilirsiniz.
- 3- Domatesleri, soğanı ve sarımsağı domates püresi ile birlikte mikser kabına koyun.
- 4- 40 saniye mikserden geçirin.
- 5- Karışımı saplı tencereye dökün, bitkisel yağı ekleyin ve 6 ila 8 dakika orta ateşte kaynatın.
- 6- Ateşten alın ve en az 10 dakika soğumaya bırakın.
- 7- Limon suyunu ve kişnişi ekleyin. Taze makarna veya pilav eşliğinde servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.11.2024