



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SARIMSAKLI ACI SOS

4 diş sarımsak  
2 adet acı yeşil biber  
2 adet acı kırmızı biber  
1 demet maydanoz  
50 gr toz şeker  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
4 yemek kaşığı beyaz üzüm sirkesi  
tuz  
yeterli miktarda su (takribi 450 ml)

Biberleri uzunlamasına kesip açtıktan sonra saplarını ve çekirdeklerini çıkartın ardından çok ince ince doğrayın. Sarımsakları da soyduktan sonra yine çok ince kıyın. Su, sirke, şeker, tuz, sarımsaklar ve biberi 5 dakika kadar orta ateşte kaynatın, soğutun ve maydanozları da kıyıp zeytinyağı ile beraber sosa ilave edin.