



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KIYMALI SOS

Malzemeler

1 adet kırmızı dolmalık biber
2 adet çarliston sivri biber
1 diş sarımsak
50 gr kıyma
5 adet yumurta büyüklüğünde soyulmuş domates
1 silme yemek kaşığı biber salçası
2 kaşık tereyağı
2 orta boy soğan
tuz

Biberlerini ve sarımsağı iyice kıyın, soğanı da iyice kıyın, yağı derin tavaya atın ve ısıtın. Arkasından soğanları kızmış yağa atın biraz kızarttıktan sonra kıyılmış biberi ve kıyılmış sarımsağı tavaya ekleyip kızartın. Ardından kıymayı ekleyip iyice kavurun. Buna biber salçasını katıp biraz birlikte kavurun daha sonra ince kıyılmış kabuksuz domatesleri ekleyin ve tuzunu atın. Bir bardak su ekleyin. İyice pişirin. Üzerine de sarımsaklı yoğurt döktüğünüzde nefis bir sos olmuş olur.