



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ PÜRELİ BARBEKÜ SOSU

- 1 adet kırmızı chili biber
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 adet şeftali
- 6 adet kayısı
- 2 adet portakalın suyu
- 1 su bardağı Ketçap
- ½ adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı tobasco sos
- 1 çorba kaşığı margarin

Kırmızıbiber, soğan ve kıyılmış sarımsağı margarin ile kavurun. Karabiber ve kabuğu soyulup doğranmış şeftaliyi ekleyip 5 dakika kavurun. Daha sonra limon suyu, portakal suyu, ketçap ve Tabasco sosu ekleyip kısık ateşte sos kıvamını alana dek pişirin. Ocaktan alın. İsteğe göre kızarmış patates eşliğinde ılık veya soğuk servis yapın.



Fotoğraf "garbi" tarafından gönderildi. 29.02.2016