



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SODALI SOS

- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı dövülmüş karanfil
- 1 yemek kaşığı tuz
- acı kırmızıbiber
- 1 su bardağı maden suyu
- 2 parça buz
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1/2 su bardağı ayçiçeği yağı
- 1 adet ince kıyılmış soğan

Şekeri karanfilleri, tuz ve acı kırmızıbiberi karıştırın, buz parçalarını ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Yavaş yavaş maden suyunun yarısını katın. Sürekli karıştırarak ayçiçeği yağını ekleyin. Maden suyunun geri kalanını ve soğanı ilave edin. Kapağı sıkıca kapanan bir kavanoza boşaltın. Bir gece oda ısısında tutup ertesi sabah buzdolabına koyun. Sosunuz uzun süre dayanır. Kullanmadan önce kavanozu iyice çalkalayın.