



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TA'LEYA (TUNUS)

<https://www.lezzetsirri.com>

Sarımsak Sosu

5-6 diş sarımsak
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı posası alınmış tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kişniş
bir tutam toz acı kırmızı biber

Ta'leya sarımsak sosu yemek piştikten sonra, hemen sıcak olarak yemeğin üzerine eklenen bir sostur. Mısırlılar bu sosu genellikle sıcak et ve sebze yemeklerine eklerler. Sarımsağın miktarı arzuya veya sarımsak dişlerinin büyüklüğüne göre değişebilir. Ortalama kişi başına bir orta diş sarımsak düşünülebilir. Sarımsakları soyun ve tuzla birlikte havanda dövün. Küçük bir tencerede tereyağını kızdırıp içine sarımsakları atın. Sarımsaklar altınimsı kahverengi oluncaya kadar, durmadan kaşıtararak kavurun. Tencereyi ateşten alarak içine kişniş ve kırmızı biberi atın. Tekrar karıştırarak sıcak et ve sebze yemeklerinize, yemek piştikten sonra ilave edin.
