ZEYTİNYAĞLI SOĞUK SOS

1 kg domates
4 diş sarımsak
1 küçük kavanoz hazır acı biber turşusu
4 yemek kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı limon tuzu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yeterince tuz

Domatesleri kaynar suda 2 dakika bekletip kabuklarını soyuyoruz, içini iyice boşaltıyoruz. Domatesin etini bir tencerede biriktiriyoruz, sonra ocağın üstüne kısık ateşte 5 dakika suyunu salana dek bekliyoruz kaynamaması gerekiyor. Sonra o suyu döküyoruz beyazımsı bir su oluyor. Tencereyi soğumaya bıraktıktan sonra sarımsakları ince ince doğruyoruz.Peşinden biber turşusunu doğruyoruz. İçinin tohumu temizlenmesi gerekir. Soğuyan domatesleri yine su birikmişse süzün ve domatesleri mikserden geçirin ve şimdi sarımsak,turşu ,tuz ,sirke,limon tuzu ve zeytinyağını ekleyip bir güzel 5 dakika karıştırın, kavanozlara koyup kaynar suda şoklayın kapağı sıkı olması lazım ,1 sene buzdolabında muhafaza edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:67930 • adı:Zeytinyağlı Soğuk Sos • gönderen:gök kubbe • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:23