

## Aci Sos

### Malzemeler

2 buçuk kg. domates  
1 kg. kırmızı biber  
6-7 baş sarımsak  
100 gr. cin biber  
1 su b. siviyağı  
1 su b. sirke  
1 buçuk yemek k. kaya tuzu  
1 demet maydanoz

### Yapılışı

Öncelikle domatesin kabuklarını soyalım. Ardından kırmızı biberlerin çekirdeklerini çıkaralım. Cin biberleri ince ince kıyalım. Sarımsakları da kıyalım. Domates ve kırmızı biberleri robottan iyice geçirelim. Ardından tencereye alın ve suyunu çekene dek pisirelim. Siviyağı, sirke, cin biber ve sarımsağı da ekleyip 20-25 dk. daha kaynatalım. Altını kapatmadan önce incecik kıyılmış maydanozu da ilave edelim. Cam siselere paylastıralım.