

Kahvaltılık Sos

Malzemeler

2 kilo domates
1 kilo kırmızı biber
3-4 adet acı yeşil biber
2 adet iri havuç
1 su bardağı hakiki zeytinyağı
15 diş büyük sarımsak
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı tursu suyu
Tuz
Toz kırmızı biber
Karabiber
Kimyon
Kekik

Yapılışı

Domatesler kabuklarını soymadan robottan geçirelim, suyunu süzmesi için süzgece koyalım suyu tamamen gitmeli. Kırmızı biberleri ve yeşil biberleri de robottan geçirelim yağla birlikte 5-6 dakika kavuralım sonra robottan geçen havuçları ve süzulen domatesi de ekleyelim tencerenin ağzını kapatmayalım çünkü sulu olmamalı iyice kati kıvama gelene kadar iyice kavuralım. Dibine tutmaması için karıştırmaı unutmayalım. Ocaktan aldıktan sonra robottan geçen sarımsakları ve cevizleri ekleyelim tuzunu ve baharatları da ekleyelim. Tursu suyunu da ekleyip karıştırdıktan sonra cam kavanozlara koyalım. Biraz soguduktan sonra dolaba koyuyoruz bir kaç saat dolapta dinlendikten sonra kıvami ve tadı çok daha lezzetli oluyor .AFİYET OLSUN:)