

Kozlenmis Kirmizi Biberli Sos

Malzemeler

1 dis sarimsak

2 sap yesil sogan

2 yemek kasigi kadar taze reyhan (veya 1 silme tatli kasigi kuru reyhan)

1 buyuk kozlenmis kirmizi biber (veya 1/2 su bardagi kadar hazir kavanozdan suyu suzulmus kozlenmis kirmizi biber)

1/2 su bardagi labne peyniri

2 tatli kasigi zeytinyagi

1 tatli kasigi limon suyu

tuz, karabiber, bir cimdik tuz agiz tadina gore kirmizi pul biber

Yapilisi

Oncelikle sarimsak ve yesil sogani mutfak robotunda kiyalim. Taze reyhan otu, kozlenmis kirmizi biber ve labne peyniri ilave edilip krema gibi olana kadar yeniden karistiralim. Kalan malzemeler de ekleyip iyice karistiralim. Servis yapmadan once buzdolabina koyalim ve sogumasini bekleyelim. Hazirlanan sos kucuk bir kabin icinde genisce bir servis tabaginin ortasina yerlestirelim. Yanlarına misir cipsi ilave edilip servis yapılabilir. ellerimize saglik