

Salsa Sos

Malzemeler

1 adet yesil biber
4 adet iri domates
1 adet kucuk sogan
2 dis sarimsak
1/4 adet limonun suyu
5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Aci sos

Yapilisi

Domateslerin kabuklarini soyun ve cekirdeklerini cikarin.
Soydugunuz domatesleri rondodan gecirip bir kaseye alin.
Soganlari ve biberleri kucuk kucuk dogradiktan sonra domatesin uzerine ekleyin.
Maydanozlari ve sarimsaklari ince kiyip karisma ekleyin.
Uzerine limon suyunu ekledikten sonra dilediginiz kadar tuz, karabiber ve aci sos ekleyip karistirin.
Buzdolabinda 2 saat beklettikten sonra uzerini dilediginiz sekilde susleyerek servis edin