



Qızarmış Kartof Dib Sosu

Kızarmış Patates Dip Sosu



2 Ədəd yaşıl bibər
2 Ədəd yetişmiş pamidor
1 Ədəd kiçik soğan
1 Diş sarmısaq
1 Çay qasığı kəklik
4 Yemək qasığı duru yağı
Yarım çay qasığı duz
Yarım çay qasığı qara bibər
1 Çay qasığı bibər tamatı

- # Baş soğan çox incə doğranır, duru yağda yumuşayana qədər qovrulur, üzərinə çox incə doğranmış yaşıl bibər əlavə olunur.
- # Bibər sararmağa başlayınca, bibər tamatı qatılır, qarışdırılır.
- # Üzərinə rəndələnmiş pamidor, döyülmüş sarmısaq əlavə olunur.
- # Pamidorlar köpüklenməyə başlayınca duz, kəklik, qara bibər əlavə edilir.
- # Bütün ləvazimatlar batıq ateşdə arada qarışdıraraq bişirilir.
- # Sous ocaqdan alınınca əzərək süzgəcdən keçirilir.
- # Soyuyunca sous qabına alınır.
- # Kartof qızartması ya da cipsi dib sousa batıraraq istehlak edilir.

Not: Bu sous makaronlar üçün də ləzzətli bir varinatdır.