KIZARMIŞ PATATES DİP SOSU



2 Adet yeşil biber
2 Adet olgun domates
1 Adet küçük soğan
1 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı kekik
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı biber salçası

Kuru soğan çok ince kıyılır, sıvıyağda yumuşayana kadar kavrulur, üzerine çok ince doğranmış yeşil biber eklenir.
Biber sararmaya başlayınca, biber salçası katılır, karıştırılır.
Üzerine rendelenmiş domates, dövülmüş sarımsak eklenir.
Domatesler köpüklenmeye başlayınca tuz, kekik, karabiber ilave edilir.
Bütün malzemeler kısık ateşte arada karıştırarak pişirilir.
Sos ocaktan alınınca ezerek süzgeçten geçirilir.
Soğuyunca sos kabına alınır.
Patates kızartması ya da cipsi dip sosa batırarak tüketilir.

Not: Bu sos, makarnalar için de lezzetli bir seçenektir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 59 | Adı: Kızarmış Patates Dip Sosu | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:47