



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Qızarmış Kartof Dib Sousu

Kızarmış Patates Dip Sosu



- 2 Ədəd yaşıl bibər
- 2 Ədəd yetişmiş pəmidor
- 1 Ədəd kiçik soğan
- 1 Diş sarmısaq
- 1 Çay qaşığı kəklik
- 4 Yemək qaşığı duru yağ
- Yarım çay qaşığı duz
- Yarım çay qaşığı qara bibər
- 1 Çay qaşığı 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 pəmidor, döyülmüş sarmısaq əlavə olunur.
- # Pəmidorlar köpüklənməyə başlayınca duz, kəklik, qara bibər əlavə edilir.
- # Bütün ləvazimatlar batıq atəşdə 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.