



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 alınca 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.