



Antep fıstıklı salsa verde sosu

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Piştirme	5 Dak.
süresi	
Adet	1

Fıstıklı aromatik yeşillik sosu özellikle pizza, ızgara sebzeler veya ekmeğe ideal bir eşliktir.

Malzemeler

- 30 Kabuklu fıstık, kavrulmuş
- 60 g Düz yapraklı maydanoz, Koparılan yapraklar, iri doğranmış
- 2 çk Gebre otu, suyu süzölmüş
- 1 Diş sarımsak, doğranmış
- ½ Limon, Rendelenmiş kabuğu ve suyu
- 2 yk Beyaz balzamik sirke
- 100 ml Zeytinyağı
- biraz Tuz
- biraz Karabiber

Hazırlama

Fıstıkları bir mutfak robotuna koyup incecik çekin. Maydanozu ve zeytinyağına kadar tüm malzemeleri ekleyip kısa bir süre karıştırın ve tuz ve karabiber ile tatlandırın. Hazırladığınız salsayı kavanoza dökün.

İpuçları

Antep fıstıklı salsa verde sosu, buzdolabında ağzı sıkıca kapalı olarak saklanırsa yaklaşık 1 hafta tazeliğini korur.

Maydanoz yerine fesleğen, nane, frenk soğanı ve maydanoz karışımını kullanın.





Aksesuar

1 konserve kavanozu (yaklaşık 200 ml), sterilize edilmiş

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 02.09.2025

