

# Chermoula Sos

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açıklama 11/10

Fas ve Cezayir balık kızgahları için kişnişli, limonlu ve baharatlı marinadı.

## Malzemeler

- 1 demet Kişniş
- 1 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 80 ml Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 diş Sarımsak

## Yapılı

1. Kişniş ve maydanozu ince doğrayın.
2. Limon suyu, zeytinyağı ve kimyonla karıştırın.
3. Sosu kullanmadan önce 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Kişniş ve maydanozu bıçakla doğrayın sos püre yerine taneli kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Izgara balık tavuk ya da sebze üstüne sos olarak servis edin.