



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BALLI DOMATES SOSU

75 cl. (3 su bardağı) domates suyu (domatesten rendelenmiş)  
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
2 çorba kaşığı arpacık soğanı (kıyılmış)  
1 1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)  
1/4 tatlı kaşığı kekik  
2 çorba kaşığı bal  
bir tutam tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye domates suyunu koyup, tencereyi kısık ateşe oturttarak, pişirin. Sarımsaklar, arpacık soğanları, limon suyu, kekik, bal, tuz ve karabiberi ekleyip, karışımı 10 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir kâseye aktararak, ılınmaya bırakın. Sonra buzdolabına kaldırıp, en az 45 dakika soğuttuktan sonra, servis yapın.