DOMATES SOS (ET SUYUNDAN)

Bu sos; yumurta, et, makarna ve hamur işlerinde kullanılır.

500 gram domates (3 büyük)
40 gram margarin ya da tereyağı (2 çorba kaşığı)
Tuz
25 gram et ya da tavuk suyu (1/2 bardak)

1 Bir kuşaneye, 2 silme çorba kaşığı margarin ya da tereyağı ile kaynamakta olan suya bir atıp çıkarmak suretiyle kabukları soyulmuş, enliğine doğru keserek hafifçe sıkmak suretiyle çekirdekleri ve az suyu çıkarılmış ve kıyılırcasına küçük doğranmış 3 büyük domates ile bir tatlı kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler eriyip de püremsi bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 15 dakika pişmeye bırakmalıdır. (Domatesler kaynar suya atılarak yarım dakika kadar bırakıldığında, ham da olsalar kabukları gayet kolaylıkla ayıklanır ve öz suyunu çıkarmakla da salçadaki ekşiliğin önüne geçilmiş olunur,)
2 Domatesler püremsi bir hal alınca; bunlara yarım bardak et ya da tavuk suyu ilâve ederek, suyun yarısı buharlaşmcaya kadar salçayı, kapaksız olarak aşağı yukarı on dakika daha kaynatmah, sonra salçayı elek ya da bir süzgece alarak, kaşıkla üstüne bastırmak suretiyle bütün salçayı süzgeçten geçirmeli ve salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar ateşte 5 dakika daha pişirdikten sonra reçetelerde tarif edildiği şekilde kullanılmalıdır.

Not: Salça koyulaşmış ise bir miktar su ya da et suyu katarak koyuluğunu gidermelidir.

© lezzetler.com tarif no:33456 • adı:DOMATES SOS (ET SUYUNDAN) • gönderen:Sokrates • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:18