



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU DOMATES KIZARTMASI

2 adet sert domates
1 su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı
Sos için:
2 adet domates
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Sos için domatesler rendelenir, sarımsak ezilir. Bir tencereye atılır, zeytinyağı ve tuz eklenir, bir tık kaynatılır. Diğer tarafta domatesler eninden 1 parmak kalınlığında dilimlenir. Emici bir kağıdın üzerine konur. 10 dakika kadar bekletilir. Mısır unu ve tuz karıştırılır. Suyu akmış domatesler bu karışıma bulanır. Kızgın yağa atılır ve iki yüzü kızartılır. Servis tabağına alınır. Üzerine domates sosu gezdirilir.