



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU PINAR PİLİÇ KROKET

Sos Malzemeleri:

3 adet orta boy olgun domates

1 adet ince doğranmış yeşilbiber

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 küçük kuru soğan

ince doğranmış 1 diş sarımsak, ezilmiş

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı silme şeker

2 yemek kaşığı sirke

Pınar Piliç Kroket'lerinizi çözülmeden, 160-165 °C sıcaklıktaki fritözde 2,5-3 dakika kızartın veya 200-230 °C'ye ısıtılmış fırın ızgarasında 9-10 dakika ısıtın. Domatesleri rendeleyerek püre kıvamına getirin. Kabuklarının karışmamasına dikkat edin. Bir tavada ince doğranmış kuru soğanı, sarımsağı ve ince doğranmış yeşilbiberi 2-3 dakika karıştırarak sote edin. Altını kısarak püre haline getirdiğiniz domatesleri, domates salçasını, şeker ve sirkeyi 10-15 dakika kadar kıvamı koyulaşana dek pişirin. Soğuyunca veya ılık halde sos kaplarına yerleştirerek Pınar Piliç Kroket'lerle birlikte servis yapın.

