



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSU (ET ÜZERİNE)

MALZEMESİ:

150 gr. jambon
3 çorba kaşığı rafine yağ
1 bardak havuç (rendelenmiş)
1 bardak soğan (dilimlenmiş)
1/2 bardak un
2 litre (8 bardak)
domates salçası veya 3 kg. rendelenmiş domates
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı şeker
Karabiber

HAZIRLANIŞI:

Jambonları yağda kızartın. Havuç ve soğanı ilave edip, yumuşayıncaya kadar pişirin. Unu üzerlerine serpip, rengi dönünceye kadar pişirmeye devam edin. Domates püresi, sarımsak, tuz, şeker ve karabiberi ilave ederek suyunu çekinceye kadar kaynatın. Daha sonra fırına koyarak hafif hararete iki saat kadar pişirin. Soğuk yerde saklayın. Bu tür domates sosunu et yemekleri ile servis edin.

Not: Değişik bir tat arzu ederseniz, sosu pişirirken, sirke de ilave edebilirsiniz. Tabii bu arada sirke suyun yerini alacağından, jambonları koymayın.



Fotoğraf "merkür" tarafından gönderildi. 30.09.2020