



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATES SOSU

2 çay kaşığı yağ  
1 küçük soğan (iri doğranmış)  
1 küçük havuç (kazınıp, doğranmış)  
5 çorba kaşığı kereviz yaprağı  
1/2 defne yaprağı  
1/2 çay kaşığı kuru kekik  
4 çay kaşığı un  
500 gr. kon kase domates  
1, 1/2 su bardağı et suyu  
1/2 diş sarımsak  
1/2 çay kaşığı tuz  
taze çekilmiş karabiber

Önce et suyunu kaynatın. Ocağı kısıp, et suyunu sıcak olarak saklayın. Yağı küçük bir kaptan eritin. Soğan, havuç, kereviz, defne yaprağı ve kekik dalını ilave edip, sebzeler hafifçe renk alıncaya kadar sote edin. Unu katıp, rengi hafifçe değişip, kumlu bir doku oluşuncaya kadar pişirin. Domatesi ilave edin. Domatesler suyunu verip tekrar çekinceye kadar ağır ateşte pişirin. Kaynar et suyunu azar azar ilave edip, kaynayıncaya kadar karıştırın. Sarmısağı katın. Tuzunu ve biberini koyun. Ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda sosun tuzunu ve biberini kontrol edin. Gerekirse tuz ve biber ilave edin. Sos pişince, tel süzgeçten geçirin.

Not: Bu sos spaghetti, ravioli ve benzeri hamur işleri, ayrıca et, balık ve birçok yiyeceğin yanında sunulabilecek temel bir sostur.

[ML® Kışlık Domates için tıklayın](#)

[ML® Kışlık Domates \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.03.2024