



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSU

300 gr. margarin
200 gr. kereviz (küp şeklinde)
1 adet ince kıyılmış sarımsak
1 dal taze kekik
600 gr. domates püresi
1/2 çay kaşığı tuz
3 lt. et suyu
400 gr. havuç (küp şeklinde)
40 gr. rendelenmiş soğan
1 adet defne yaprağı
400 gr. un
50 gr. toz şeker
1 çimdik karabiber

Derin bir tavada margarini kızdırın. Havuç, kereviz, defne yaprağı, taze kekik, soğan ve sarımsağı ilave edip hafifçe kızartın. Unu katıp sarı meyane kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bırakın. Domates püresini ekleyip karıştırın. Et suyunu bir taşım kaynatın. Sıcak et suyunu hazırladığınız un karışımına pütür oluşmaması için bir spatula ile sürekli karıştırarak ilave edin. Şekeri katıp, tuz ve karabiberi ilave edip kısık ateşte 1 saat dibine tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Oluştukça köpüğünü alın. İnce bir süzgeçten geçirip süzün. Sosun kabuk bağlamaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek saklayın. Servise hazır hale gelmiştir.

Not: Malzemeler 5 lt. sos için. Makarnalar içindir.