DOMATES SOSU

10 g (2 çay kaşığı) Sana
50 g (1 küçük) soğan (iri doğranmış)
50 g (1 küçük) havuç (kazınıp, doğranmış)
25 g (5 çorba kaşığı) kereviz yaprağı
½ defneyaprağı
1 dal kekik (½ çay kaşığı kuru kekik)
10 g (4 çay kaşığı) un
500 g konkâse domates
400 ml (1,5 su bardağından biraz fazla) et suyu
½ diş sarımsak
½ çay kaşığı tuz
Taze çekilmiş karabiber

Önce et suyunu bir taşım kaynatın. Ocağı kısıp, et suyunu sıcak olarak saklayın.
Sana'yı küçük bir kapta eritin. Soğan, havuç, kereviz, defneyaprağı ve kekik dalını ilave edip, sebzeler hafifçe renk alıncaya kadar sote edin.
Unu kapatıp, 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, bir taşım kaynayıncaya kadar karıştırın. Sarımsağı katın. Tuzunu ve biberini koyun. Ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda sosun tuzunu ve biberini kontrol edin. Gerekiyorsa tuz ve biber ilave edin. Sos pişince, tel süzgeçten geçirin.

© lezzetler.com tarif no:29189 • adı:Domates Sosu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:28