



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSU

Malzeme

2 ay kaşığı Bizim Margarin
1 küçük soğan (İri doğranmış)
1 küçük havuç (Doęranmıř)
5 orba kaşığı kereviz yaprağı
½ defne yapraęı
½ çay kaşığı kuru kekik
4 ay kaşığı Bizim Mutfak Un
500 gr. kon kase domates
1, ½ su bardaęı et suyu
½ diř sarımsak
½ çay kaşığı tuz
Taze çekilmiř karabiber

Hazırlanışı

- Et suyu kaynatılır ve ocak kısılarak sıcak olarak bekletilir.
- Bizim margarin küçük bir kapta eritilir. Soęan, havuç, kereviz, defne yaprağı ve kekik dalı eklenerek sebzeler hafifçe renk alıncaya kadar sote edilir.
- Bizim Mutfak un ekleyip, rengi hafif deęiřinceye ve kumlu bir doku oluřuncaya kadar piřirilir.
- Domates ilave edilerek suyunu çekinceye kadar ağır ateşte pişirilir.
- Kaynar et suyu azar azar eklenir ve kaynayıncaya kadar karıştırılır. Sarımsak, tuz ve biber de onularak ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir.
- Son olarak tel süzgeçten geçirilir.

Not: Domates sosunu spagetti ve benzeri hamurışleri, et ve balık gibi birçok yemeğin yanında servis yapabilirsiniz.