



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSU (SEBZELİ)

1/2 su bardağı rafine yağı
20 su bardağı su (4 litre)
1 kilo domates salçası
2 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
10 su bardağı su (veya et suyu)
3 çorba kaşığı tepelene un
Sebze Karışımı:
4 adet iri soğan
250 gram kereviz
250 gram havuç
Baharat Torbası:
1 tatlı kaşığı kekik
2 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı fesleğen (yoksa istemez)
1/2 tatlı kaşığı tane karabiber
1 bağ maydanoz sapı ve kökleri
2 diş sarımsak

- 1) Bir tencereye rafine yağını koyup kızdırınız ve sebzeleri ilâve edip karıştırarak 2 dakika kavurunuz.
- 2) Salçasını ilâve edip 2 dakika daha kavurunuz. Sonra bütün malzemeyi ilâve edip kaynatarak 30 dakika pişiriniz.
- 3) Unu bir bardak ılık su ile ezip karıştırarak salçaya ilâve ediniz. 15 dakika daha kaynatıp ateşten alarak içindeki baharat torbasını çıkarıp atınız.
- 4) Normal süzgeçten süzdürüp kullanınız veya soğutarak buzdolabında saklayıp, istediğiniz zaman ısıtıp kullanınız.

Not: Domates sosu çok ince süzgeçten süzdürülmez. Yaz aylarında arzu eden, yukarıdaki formülü, 750 gram domates salçası ve 1 kilo ortadan yarıp hafif sıkılmış taze domatesle yapabilir.