



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ DOMATES SOS

1 kavanoz domates püresi
2 adet soğan (ince doğranmış)
6 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 bardak su
1 yemek kaşığı balzamik sirke
10 yaprak fesleğen
1 çay kaşığı pudra şekeri
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bir tavaya soğan, zeytinyağı ve yarım kaşık tuz koyarak kısık ateşte yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişirin. Soğanlar piştiği zaman üzerine sarımsakları ekleyin. Yaklaşık 2 dakika çevirerek pişirin. Sarımsakların yanmamasına dikkat edin, yoksa sosa acı bir tat katacaktır. Domates püresini, balzamik sirkeyi, karabiberi ve arzuunuza göre bir parça tuzu ekleyerek bir dakika kadar pişirin. Bir bardak su ve şekeri ekleyerek pişirmeye devam edin. Domates sosunu 20 dakika kadar pişirdikten sonra fesleğeni ekleyin. Bu sosu makarnalarınızda kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 16.03.2023