



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE DOMATES SOSU

4 orba kaşığı (80 gr) sadeyağ veya margarin  
5 orta boy (750 gr) domates  
2 baş orta boy (150 gr) soğan  
4 bardak su (veya et suyu)  
1 orba kaşığı un  
1/2 çorba kaşığı tozşeker  
1 kahve kaşığı kırmızıbiber,  
Tuz

İnce ince doğranmış soğan, yağ ve yeteri kadar tuz tencereye konur ve orta ateşte soğanlar iyice pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşince, un ilave edilir ve 3 dakika kadar unla birlikte karıştırılarak kavrulur. Tencereye kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Domatesler iyice ezilinceye kadar sık sık karıştırılarak pişirilir. Domatesler ezildikten sonra su (veya et suyu), tozşeker ve kırmızıbiber ilave edilir, karıştırılır ve koyulaşıncaya kadar kapaksız olarak kaynatılır. Sos koyulaşınca süzgece konur ve kaşıkla bastırılarak süzülür. Elde edilen boza kıvamındaki sos, kullanıma hazırdır.

