



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SOSU

2 baş soğan  
5 adet domates  
4 su bardağı su  
1 çorba kaşığı un  
4 çorba kaşığı margarin  
Yarım çorba kaşığı tozşeker  
2 kahve kaşığı kırmızıbiber

Soğanı ince ince doğrayın, yağ ve yeterli miktarda tuz ile birlikte tencereye koyup, orta ateşte soğanlar iyice pembeleşinceye dek kavurun. Sonra un ilave edin ve 3-4 dakika unla birlikte karıştırıp, kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdekleri çıkardıktan sonra küp küp doğrayın ve tencereye atın. Domatesler iyice ezilinceye dek sık sık kanştırarak pişirin. Sonra su, kırmızıbiber ve toz şeker katıp, kanştırın ve koyulaşmaya dek tencerenin üzerini örtmeden kaynatın. Sos koyulaştığında süzgece koyun ve üzerine bir kaşık yardımıyla bastırıp, süzün.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023