



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSU

2 ay kaşığı yağ
1 küçük soğan (iri doğranmış)
1 küçük havuç (kazınıp, doğranmış)
5 orba kaşığı kereviz yaprağı
1/2 defne yaprağı
1/2 çay kaşığı kuru kekik
4 ay kaşığı un
500 gr. kon kase domates
1, 1/2 su bardağı et suyu
1/2 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz
taze çekilmiş karabiber

Önce et suyunu kaynatın. Ocağı kısıp, et suyunu sıcak olarak saklayın. Yağı küçük bir kaptan eritin. Soğan, havuç, kereviz, defne yaprağı ve kekik dalını ilave edip, sebzeler hafifçe renk alıncaya kadar sote edin. Unu katıp, rengi hafifçe değışip, kumlu bir doku oluşuncaya kadar pişirin. Domatesi ilave edin. Domatesler suyunu verip tekrar çekinceye kadar ağır ateşte pişirin. Kaynar et suyunu azar azar ilave edip, kaynayıncaya kadar karıştırın. Sarmısağı katın. Tuzunu ve biberini koyun. Ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda sosun tuzunu ve biberini kontrol edin. Gerekliyorsa tuz ve biber ilave edin. Sos pişince, tel süzgeçten geçirin.

Not: Bu sos spaghetti, ravioli ve benzeri hamurışleri, ayrıca et, balık ve birçok yiyeceğın yanında sunulabilecek temel bir sostur.

[ML® Kışık Domates için tıklayın](#)

[ML® Kışık Domates \(görsel\)](#)



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 13.03.2024