



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSU

1 adet ufak havuç
1 adet ufak soğan
Yarım defne yaprağı
4 adet domates
1 diş sarımsak
1 tutam kekik
1 adet acı sivri biber
1 çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı un

Un zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine malzeme listesinde geçen tüm malzemeler ince doğranmış olarak katılır. Tuz, karabiber, kekik, tuz, defne yağı atılır. En son su katılır. Orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar kaynatılır. 15 dakika da kısık ateşte pişirilir. Daha sonra süzgeçten geçirerek sos kabına aktarılır.