



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE DOMATES SOSU

4-5 orta boy domates
1 orta boy soğan
1 dis sarmisak
1 defne yapragi
½ kahve fincani bitkisel yag
1 çay kasigi tuz

Domatesleri ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Kabuğu kalacak şekilde domatesin içini rendeden geçirin. İnce doğranmış soğan ve sarmisagi yağın içinde 2 dakika kavurun. Domates, tuz ve defne yapragi katin. Kendi bırakacağı suyu çekinceye 10 dakika kısık ateşte pisirin. Makarnayla birlikte servis yapın.