DOMATES SOSU

Bir kilo kırmızı domatesi küçük küçük doğramalı, bir tencereye koymalı ve 250 gram su katarak ocağa oturtmalıdır. Münasip miktar tuz ve baharat dahi ilâve, edildikten sonra, bu suretle hazırlanmış tencereyi yarım saatten fazla ateşte bırakmalı, sonra indirip süzmelidir.
Diğer taraftan 50 gram sade yağı içinde 25 gram unu kavurmalı ve kevgirden geçmiş domatesli karışımı bir miktar et suyu ile karıştırarak salça kıvamına getirmeli ve tekrar ateşte bir müddet bıraktıktan sonra indirmelidir.

Not: Domates sosu; Et yemeklerine kullanılacak ise tereyağı ile, zeytinyağlı yemeklere ve balıklara kullanılacak ise zeytinyağı ile yapılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:56253 • adı:Domates Sosu • gönderen:ayşe diye biri • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:31