



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİTEN SOS (DOMATES SOSU)

Gülhan Kara

4 Adet Soyulup doğranmış domates

30 Gr. Zeytinyağı

30 Gr. Tereyağı

2 Diş Sarımsak

1 Adet Kuru Soğan

1/2 Adet Havuç

Tuz

Karabiber

Kekik

Biberiye

Bir sos tenceresine tereyağı, zeytinyağı, kıyılmış sarımsak ve soğanı koyup hafifçe kavurun. Rendelenmiş havucu ilave edip 2 dakika daha kavurun.

Domatesleri ilave edip, tuz, baharat ve karabiberini ekledikten sonra kaynamaya bırakın. Ateşi kısıp üstü açık olarak 20 dakika pişirin. Arada bir karıştırın. Sıcak olarak dilediğiniz tipte haşlanmış makarna ile birleştirip servis yapın.