



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DOMATES SOSU

2 adet domates
2 adet kuru domates
2 diş sarımsak
1 su bardağı krema
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Domatesler rendelenir, kuru domatesler doğranır. Tavaya zeytinyağı konur, domatesler ve doğranmış sarımsak ve tuz konur. 15 dakika kadar pişirilir. Sonra blenderden geçirilir. Bir süre soğuması için beklenir. En sonunda krema eklenir, karıştırılır. Özellikle cipslere dip sos olarak önerilir.