



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU DOMATES SOSU

8 adet kuru domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kahve fincanı su
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz

Domatesler ılık suda 2 saat bekletilir. Sudan alınır, robota atılır. Üzerine su, zeytinyağı ve sarımsak ilave edilir. Tamamen şeklini kaybedene kadar çekilir. Sonra tuz ve kekik ilave edilir, kaşıkla karıştırılır. Sos kabına konur.
