



## SARIMSAKLI DOMATES SOSU

1/4 su bardağı zeytinyağı  
1 kg domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)  
3 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Yağı, orta boy bir tencerede orta ateşte ısıtınız. Yağ kızınca, domatesleri, sarımsağı, tuzu, biberi katıp iyice karıştırınız. Ateşi hafifletip ara sıra karıştırarak, sosu 15-20 dakika, koyulaşıp pürüzsüz olana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip sosunuzu hemen servis ediniz.

Not: Bu domates sosunu, gerek tava yemeklerle çereğ bifeğ ve tavukla servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "varlı" tarafından gönderildi. 01.06.2019