



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE DOMATES SOSU

4 orba kaşığı (80 gr) sadeyağ veya margarin
5 orta boy (750 gr) domates
2 baę orta boy (150 gr) soęan
4 bardak su (veya et suyu)
1 orba kaşığı un
1/2 çorba kaşığı tozşeker
1 kahve kaşığı kırmızıbiber,
Tuz

İnce ince doğranmış soğan, yağ ve yeteri kadar tuz tencereye konur ve orta ateşte soğanlar iyice pembeleşinceye kadar kavrulur. Soęanlar pembeleşince, un ilave edilir ve 3 dakika kadar unla birlikte karıştırılarak kavrulur. Tencereye kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Domatesler iyice ezilinceye kadar sık sık karıştırılarak pişirilir. Domatesler ezildikten sonra su (veya et suyu), tozşeker ve kırmızıbiber ilave edilir, karıştırılır ve koyulaşınca kadar kapaksız olarak kaynatılır. Sos koyulaşınca süzgece konur ve kaşığla bastırılarak süzölür. Elde edilen boza kıvamındaki sos, kullanıma hazırdır.

