



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIK SALÇASI (ESMER RENKTE)

Kullanılacak malzeme :

3/4 kahve fincanı (50 gram) zeytinyağı,  
1 baş orta boy (60 gram) soğan,  
1 havuç (60 gram),  
1 kahve fincanı (100 gram) domates salçası veya iri 3 olgun «600 gram» domates,  
2 çorba kaşığı (40 gram) tereyağı,  
1+1/2 bardak su veya yağı alınmış et suyu,  
1 kahve kaşığı kırmızı biber,  
yeteri kadar tuz,  
varsa 1/2 kahve fincanı dömiglas.

Yapımı : Soğanla havuç ince ince kıyılır, tereyağı ve zeytinyağıyla birlikte kuşaneye konur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşince domates salçası (ya da kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, küçük parçalara bölünmüş domates) katılır. Bunlar macunumsu bir duruma gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Sonra üzerlerine su veya yağı alınmış et suyu, kırmızı biber, tuz ve varsa dömiglas katılır.

Salça düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar ağzı açık kuşanede kaynatılır.