



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COULIS DE TOMATE (DOMATES KULİ SALÇASI)

4-6 kişi için MALZEME:

7 adet orta boy domates

1 çorba kaşığı tepeleme dolu margarin veya tereyağı

1 küçük soğan ince kıyılmış

1 diş sarımsak ince kıyılmış

1/2 defne yaprağı

1/4 tatlı kaşığı tuz

1 cimdik toz şeker

YAPILIŞI :

Domateslerin saplarını bıçağın burnu ile oyarak çıkarınız

Bir tencereye su koyup kaynatınız domatesleri bir dakika kaynar suya daldırıp çıkarınız (Bu kabuğun kolay soyulması içindir)

Sonra domateslerin kabuklarını soyup enine ortadan ikiye yarız

Hafifçe sıkarak çekirdeklerini çıkarıp atınız ve domatesleri ince doğrayınız

küçük bir tencereye yağı koyup kızdırınız

Soğanı ilâve edip bir dakika kavurup domatesleri ve kalan bütün malzemeyi ilâve edip zaman zaman

kariştirarak ağır ateşte on - oniki dakika pişirip ateşten alarak püre değirmeninden veya süzgeçten geçirin ve servis ediniz