



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOS HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Kaliteli domatesin bulunmadığı aylarda salça ölçüsü iki misline çıkarılarak hazırlanır,
Etsuyu yerine su kullanılabilir, o zaman domates sosu daha hafif olur,
Domates veya salçanın kalitesine ve kullanmak istediğiniz yere göre miktarını değiştirebilirsiniz. Bazı ölçüler ustanın kendisine aittir,
Mire poix yerine boukiet garniede kullanılabilir,
Et ve sosis artık ve kalıntıları da domates sosu hazırlarken kullanılabilir,
Taze kekik yoksa kuru kekik kullanılabilir,
Mutlaka lezzet kontrolü yapınız.
