



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOS (KONSERVEDEDEN)

1 büyük kutu konserve soyulmuş bütün domates
1 orta boy soğan ince doğranmış
4 diş sarımsak ince kıyılmış
1 adet kereviz sapı ince doğranmış
1/2 adet havuç Zeytinyağı
1 adet kesme şeker
1 bardak su
Tuz
Karabiber

Bir tencere içinde, zeytinyağını hafif kızdırın ve soğanları ilave edin. Tuz karabiber ve şeker de ilave ettikten sonra havuç ve kerevizi ekleyin. Sonrasında sarımsaklar ve domatesleri ilave edip 15 dakika beraber pişirin. Ardından su ilave edin kapağı kapalı şekilde 45 dakika pişirin. Sonrasında suyunu ve tuzunu kontrol edip bir el blenderı ya da bir ezici ile püre haline getirin. Eğer suyu az ise sıcak su ilave edebilirsiniz. Yoğun ve koyu bir çorba kıvamında olmalı. Ardından köfteleri de içine atarak yarım saat birlikte kısık ateşte pişirin.

