



DOMATES SOSU

2 diş sarımsak
1 tutam fesleğen
6 kaşık zeytinyağı
3 adet taze kırmızı biber
4 adet olgun domates (veya bir çorba kaşığı salça)
Tuz

Yağı ufak bir tencereye koyup kızdırın. İnce kıyılmış sarımsak ve kırmızı biberleri ilave deyin. 3 dakika kadar sote edin. Rendelenmiş domatesleri veya bir kahve fincanı su ile ezilmiş salçayı ilave edin. Kısık ateşte on dakika pişirin. Tuz ve fesleğenleri sosa ilave ettikten sonra 5-6 dakika daha pişirin. Sıcak sıcak makarnanın üzerine dökün.

[ML@ Ketçap için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.03.2024