



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES SOSU

2 baş soğan
3 su bardağı et suyu
5 çorba kaşığı margarin
1.5 kahve kaşığı karabiber
1/2 çorba kaşığı toz şeker
250 gr tuzsuz domates salçası

Soğanı ince ince doğrayın, yağ ve yeterli miktarda tuz ile birlikte tencereye koyup, orta ateşte soğanlar iyice pembeleşinceye dek kavurun. Ardından et suyunu ilave edin. Tencerenin kapağını örterek yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Karışımı süzgece koyun ve üzerine bir kaşık yardımıyla bastırıp, süzün ve bir tencereye koyun, süzgeçta kalan posasını atın.

Tencereye koyduğunuz süzölmüş suya karabiber, domates, şeker katın ve boza kıvamını buluncaya dek tencerenin kapağını örtmeden kaynatın.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)

[ML® Domates Bastı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023