



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSU

(Köfte, sosis, tavuk ve koyun eti için)

4 çorba kaşığı domates ketçabı
1 çay kaşığı hardal
2 çay kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı tatlı şurup
2 çorba kaşığı su
Tuz
Karabiber

Bütün malzemeleri bir tencerede karıştırıp kaynatın. Koyulaşmaya kadar karıştırıp yavaş ateşte pişirin. Pişme sırasında ete bu sostan sürün.