



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSU

- 4 adet domates
- 4 dal dereotu
- 2 dal taze kekik
- 2 dal fesleğen
- 4 diş sarımsak
- 1 ay bardağı tuz
- 1/2 çay bardağı karabiber
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Domatesler ikiye bölünüp, sarımsak dilimi, taze kekik, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile karıştırıp fırında pişirin. Daha sonra kabukları soyulup tüm malzeme blenderde püre haline getirin. Ocakta biraz kaynatıp kıvamı ve lezzetini ayarlayıp hazır hale getirin.