



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSU

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

5 LİTRE İÇİN

Margarin 350g
Soğan (mire-poix doğranmış) 400 g
Havuç (mire-poix doğranmış) 400 g
Kereviz (mire-poix doğranmış) 200 g
Defne yaprağı 1 adet
Taze kekik 1 dal (1 tatlı kaşığı. kuru kekik)
Sarımsak 1 diş (dövülmüş)
Un 400 g
Domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde 3000 g
Domates Salçası 300 g
Et suyu 5 litre
Seker 50 g
Tuz (yeterince)
Taze çekilmiş karabiber (yeterince)

1/2 LİTRE İÇİN

Margarin 30 g
Soğan (mire-poix doğranmış) 40 g
Havuç (mire-poix doğranmış) 40 g
Kereviz (mire-poix doğranmış) 25 g
Defne yaprağı 1/2 adet
Taze kekik 1 dal veya 1 çay kaşığı
Sarımsak 1/2 diş (dövülmüş)
Un 40 g (1 çorba kaşığı silme)
Domates (concasse hazırlanmış) Veya püre halinde 300 g
Domates Salçası 30 g
Et suyu 400 ml (2 su bardağı)
Seker 1 çay kaşığı
Tuz (yeterince)
Taze çekilmiş karabiber (yeterince)

- 1-Derin bir tavada margarini eritin. Soğan, havuç, kereviz, defne yaprağı, taze kekik ve sarımsağı ekleyin, hafif kavrulmasını sağlayın.
- 2-Unu katıp, sarı meyane (sarı roux) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bırakın.
- 3-Domates concasseyi ekleyip karıştırın.
- 4-Et suyunu ayrı bir yerde kaynatın. Sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedin.
- 5-Şekerini ekleyin. Tuz ve karabiberini kontrol ederek ekleyin.
- 6-Kısık ateşte 1 saat kadar dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Oluştukça kefini (köpüğünü) alın.
- 7-İnce bir süzgeçten geçirin ve süzün. Sosun kabuk bağlaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek soğutup soğuk odada (buzdolabında) saklayın.