



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSU (SOĞUK)

3 adet orta boy olgun domates
2/3 su bardağı zeytinyağı ya da ayçiçek yağı
1/3 su bardağı maden suyu
2 yemek kaşığı limon suyu
1 adet ince kıyılmış soğan
3-4 sap doğranmış maydanoz
1/2 çay kaşığı tuz
çok az karabiber
1 diş ince kıyılmış sarımsak

Domatesleri rendeleyin ve geniş bir kavanozun içine koyun. Diğer malzemeyi birbirine karıştırıp rendelenmiş domateslerin üstüne döküp karıştırın. İki saat oda sıcaklığında tutun. Daha sonra buzdolabında saklayın. Kullanılacağı zaman süzerek kullanın.