



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMİ GLAS SOS

1 kg dana kemigi
3 yemek kasigi margarin
75 gr un
1 kahve fincani domates salçasi
1 küçük havuç
1 bas soğan
2 dis sarmisak
1-2 maydanoz kökü
½ çay kasigi tane karabiber
1 çay kasigi kekik
½ yemek kasigi silme tuz
10 bardak su

Kirilmis dana kemiklerini, büyücek bir tencerede, yağla birlikte sararincaya kadar kavurun. Un, ince dogranmis havuç, soğan, maydanoz koku ve 2 dis sarmisak katın. 3-4 dakika daha karistirarak kavurun. Salça ve baharati katıp biraz daha karistirin. Sonra sicak su ve tuz koyup kisik ateste 3 saat pisirin. Su eksildikçe sicak su ekleyerek tamamlayin. Salçayi süzüp gereken yerde kullanin. Buzdolabinda saklayin.
