



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DOMATES SOSU

MALZEMESİ: 4 bardak

1.5 kg olgun domates

50 gr sıgır yağı (göğüs kısmından alınmış)

1 orta boy havuç

1 lorta boy soğan

Bir tutam kekik

1 defne yaprağı

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

4 diş sarımsak

1 bardak su

2 parça kesme şeker

Tuz

Karabiber

HAZIRLANIŞI:

önce domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra kuşbaşı doğrayın. Dana ya da sıgırın göğüs kısmından alınmış yağı, küçük küpler halinde kesin. Üzerini kazıdığınız havucu ve ayıkladığınız soğanı da iri zar biçiminde doğrayın.

Büyük bir tencerede yağ küplerini sık sık karıştırarak eritin, sonra havuç, soğan, kekik defne ve tereyağını ilave edin. Bütün bu malzemeyi, soğanlar pembeleşinceye dek, ara sıra karıştırarak pişirin. Soğanlar pembeleştiğinde, unu tenceredeki malzemenin üzerine serpin. Bir delikli kepçe ile karıştırarak, bu kez un pembeleşene dek pişirmeye devam edin.

Un pembeleşmeye başladığında, sırasıyla, domatesleri, sarımsağı, tuzu, biberi, suyu ve şekerini katın. Birkaç kez daha karıştırıp, ağır ateşte kaynamaya bırakın. Kaynama sırasında, zaman zaman karıştırmayı ihmal etmemelisiniz.

Beri yanda fırınınızı yakıp ısıtın. Tenceredeki sosunuz iyice kaynayıncaya, ocaktan alıp, ağzı açık olarak sıcak fırına sürün. Sos 1+1/2 saat de fırında pişmelidir.

Bu süre sonunda tencereyi fırından alın, içindeki malzemeyi bir süzgeçten geçirerek temiz bir tencereye aktarın. Orta ateşte bir taşım daha kaynattıktan sonra, tercihen içi sırlı bir toprak kaba boşaltın. Sosunuzun üzerinde bir kabuk oluşmasını istemiyorsanız, ayrıca bir çorba kaşığı erimiş tereyağı ilave etmelisiniz.