



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU DOMATES SOSU

1 adet havuç  
5 adet orta boy domates  
1 diş sarımsak  
1 adet ufak soğan  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı toz şeker

Havuç rendelenir, sıvıyağda yumuşayana kadar kavrulur. Rendelenmiş soğan, eklenir, bir kaç dakika çevrilir. Sonra şeker, tuz, rende domates, ezilmiş sarımsak eklenir. Domates salça gibi olana kadar pişirilir. Makarna gibi yemeklerde kullanılır.