İTALYAN SOS

1 kilo orta boy domates
1 adet orta boy soğan
8 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı dolusu kuru fesleğen
1 tatlı kaşığı esmer şeker
1 tatlı kaşığı beyaz sirke
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Dilediğiniz kadar tuz

Yıkadığınız domatesleri 4 parçaya bölün. Domatesleri tepsiye birbirlerinin üzerine düşmeyecek şekilde, tek sıra halinde dizin. Önceden 200°C dereceye ısıtılmış, fanlı fırında 20 dakika pişirin.
Küçük bir tencereye zeytinyağını ve yemeklik doğradığınız soğanı koyun. Soğanlar saydamlaşana kadar kavurun, soğanların yanmaması önemli. Üzerine ince kıydığınız sarımsakları, esmer şekeri, karabiberi, kuru fesleğeni ve sirkeyi de ekleyip kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Tencerenin kapağını kapatıp oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.
Pişen domatesleri oda sıcaklığına gelen kadar bekletin.
Multi Şef'e Püre ve Salça Hazırlama Aksesuarını takın. Bir kat domates, bir kat zeytinyağlı sos olacak şekilde, 5. kademede püre haline getirin. Püre haline gelen sosa damak tadınıza göre tuz ekleyip karıştırın.
Köfte, makarna gibi yemeklerinize harika eşlik edecek bu sosu sterilize edilmiş kavanozlarda konserve yapabilir ya da buzdolabında kapaklı bir kapta 5 güne kadar saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:164009 • adı:İtalyan Sos • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:54