



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK SOS

<https://www.karaca.com>

1,5 kg domates
2 diş sarımsak
4 adet kapy biber
6 adet sivri biber
1 tutam maydanoz
4 yemek kaşığı elma sirkesi
½ çay bardağı zeytinyağı
½ tatlı kaşığı kaya tuzu

Öncelikle domates kabuklarını sağlıklı bir şekilde soyun. Blender kullanarak domatesleri ezin ve bir tencereye alın. Tencerenin içinde püresi çıkan domatesleri yüksek ateşe koyun. Ara ara kontrol ederek karıştırın ve 30 dakikalık kaynamaya bırakın.

Domatesler dibe çöktüğü zaman üstte kalan fazla suyu mümkün olduğu kadar ayırın. Bu işlem domates sosunun kıvamı için oldukça önem arz eder.

Biberleri çok fazla büyük olmayacak şekilde doğrayın. Sarımsakların kabuklarını ayırın. Daha sonra hem biber hem de sarımsağı bekletin.

İşlenmeyi bekleyen sarımsaklar ve biberleri rondodan geçirin. İyice pişirdiğiniz domateslerin içine katın. Zeytinyağı, isterseniz elma ya da limon sirkesini, tuzu ve şekeri ilave ederek devam edin.

Ateş üzerinde bulunan domates sosu dipten tutmaya yakın durumda. Su kalmayacak durumda olduğu zaman ocağı kapatın ve tencere içine ince şekilde doğranan dereotlarını ekleyin.

Daha sonra 2-3 kez karıştırarak sıcak durumda iken kavanozlara doldurun ve kavanozları ters çevirin.

Bu şekilde hazırlanan sosları 1 gece bekletin ve daha sonra serin bir ortama alın. Artık bu sosları uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

