



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK DOMATES SOSU

10 kilogram domates
1 kilogram süs biberi
1 demet maydanoz
1 baş sarımsak
2 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Domatesleri rendeleyip geniş bir tencereye alın.

Üzerine sıvı yağ, tuz ve şekeri ekleyin.

Domatesler pişerken biberleri ayıklayıp gerekirse doğrayın.

Sarımsakları da ezip biberlerle birlikte domateslere ilave edin.

10 dakika daha pişirdikten sonra altını kapatıp ince ince doğradığınız maydanozları karışıma ekleyin.

Sosu sıcakken kavanozlara doldurup ağzını sıkıca kapatın.

Kavanozları ters çevirip soğumaya bırakın.

Açtığınız kavanozları buzdolabında saklayın.

