



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPLAR İÇİN EZME SOS

4 adet orta boy domates
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 çay fincanı berrak et suyu (veya tavuk suyu)
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

- 1) Domatesi hazırlayıp ince kıyınız.
- 2) Bir tencerede yağı kızartınız. Soğanı ilâve edip 1 dakika kavurunuz.
- 3) Domatesi ve tuzu ilâve ederek 2 dakika kavurup et suyunu ilâve ediniz ve ağır ateşte 10 dakika pişirip, kebablarda kullanmak için saklayınız.