



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK PİZZA SOSU

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

3 çorba kaşığı tereyağı
150 g domates püresi
3 bütün domates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş ince dilimlenmiş sarımsak
¼ çay kaşığı karabiber
3 büyük kıyılmış yeşil soğan
1 çay kaşığı kekik,
1 çay kaşığı fesleğen
1 çay kaşığı tuz

Püre için domateslerin kabuklarını soyunuz, çekirdeklerini çıkartınız, püre haline getiriniz. Diğer domateslerin de kabuklarını soyduktan sonra çekirdeklerini alarak doğrayınız. Sarımsak ve soğanları çok ince doğrayınız. Bir tavada tereyağını eriterek zeytinyağını karıştırınız. Sarımsak ve soğanları sote yapınız. Domatesleri ve domates püresini ekleyiniz. Tuz, biber, kekik, fesleğen ekleyerek kaynama noktasına getiriniz. Kısık ateşte arada karıştırarak patates püresi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. Tereyağını erittikten sonra zeytinyağını ekleyiniz. Isınmış yağa önce püreyi sonra domatesleri katınız. Kısık ateşte pişirmeye dikkat ediniz. Kullanılacağı zamana kadar buzdolabında saklayınız.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021