



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA İÇİN SEBZELİ DOMATES SOSU

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

2-3 yemek kaşığı Tereyağı
150 g Salam, sosis
150 g Küçük et parçaları
200 g Domates salçası
2 kg Taze domates (kabukları soyulmuş, blenderden geçirilmiş)
50 g Sıvı yağ (1/4 su bardağı)
50-70 g Un
1 litre Beyaz fond (fond de veau) (5 su bardağı)
15-20 g Tuz
10 g Karabiber (yeni çekilmiş)
Mirepoix:
100 g Havuç
100 g Soğan
50 g Kereviz
2 diş Sarımsak (soyulmadan iki veya dörde bölünmüş)
1 dal Kekik
1 adet Defne yaprağı

Uygun bir sos kabında, salam sosis ve et tereyağı ile kavrulur.

Mirepoix doğranmış soğan, havuç, kereviz, sarımsak, kekik ve defne yaprağı ilave edilerek kavurmaya devam edilir.

Domates salçası ilave edilir, biraz da salça ile kavrulur, domates suyu konulup karıştırılır.

Sıvı yağ ile un ayrı bir tavada sarımsı renkte kavrulur ve karışıma ilave edilir. Hızla kaynayınca kadar karıştırılır.

Şeker, tuz, karabiber ilave edilir.

Beyaz fond soğuk olarak konur, kaynayınca kadar karıştırılır.

Ateş azaltılır. Ağız kapatılır. Hafif hafif 1,5 2 saat kaynatılır.

Süzgeçten geçirilir, lezzet kontrolü yapılır.

Tekrardan ocağa konularak, homojen görünüm alması sağlanır. Hemen kullanılır veya uygun kaplara konularak saklanır.

Not: Domates bulunmadığı zaman salça iki katına çıkarılarak kullanılabilir. Et suyu yoksa su ile daha hafif hazırlanabilir. "Mirepoix"ın yanı sıra bouquet garnie de kullanılabilir. Ölçü azaltılarak daha azı, daha kısa sürede hazırlanabilir.