MANTARLI DOMATES SOSU

Malzemeler :
1/2 kg Domates
200 gr Mantar
1 Limon
1/2 Soğan
1 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Margarin
1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
Bir Tutam Karabiber

Soğanı ince ince dilimleyin, sarımsağı uzunlamasına 2-3 parçaya ayırın. Margarini küçük bir tencerede eritip soğan ve sarımsağı ilave edin. Orta ateşte soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
Mantarları temizleyip limonlu suda biraz beklettikten sonra dilimleyin. Tenceredeki sarımsağı çıkarın, mantarları ilave edip birkaç dakika karıştırarak pişirin.
Domatesleri rendeleyip süzgeçten geçirin. Mantarlı karışıma ekleyip ara sıra karıştırarak 45 dakika daha pişirin. Tuz, karabiber ilave edip karıştırın ve ateşten alın. Isıltılmış sosluğa alıp servis yapın.

Not: Bu sos, çılbır,makkarna veya kızarrmış etle birlikte servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:15698 • adı:Mantarlı Domates Sosu • gönderen:Lokumum • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:36