



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİTAN SOS

<https://www.makarna.org.tr/>

4 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 orba kaşığı domates salçası
4 orba kaşığı zeytinyağı
yarım demet maydanoz
2 adet soğan
1 ay kaşığı toz şeker
50 g. tereyağ
200 ml. et suyu
mercan köşkü, kekik
tuz
karabiber
fesleğen yaprağı

Domatesleri soyun, çekirdeklerini çıkartın ve doğrayın. Soğanı küçük küçük doğrayın, 2 çorba kaşığı zeytinyağında soğan ve sarmısağı kavurun.

Domates, domates salçası, şeker, tuz, karabiber ekleyip karıştırın. zerine et suyunu ilave edip düşük ateşte 15 dk. pişirin.

2 orba kaşığı zeytinyağı, tereyağı, doğranmış fesleğen yaprağı, maydanoz, mercan köşkü ve kekiği ilave ettikten sonra 2 dk. daha ateşte tutun. Sosunuz hazır !