



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLİTEN SOS

3/4 su bardağı domates salçası
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/4 kahve fincanı un
3 su bardağı et suyu
100 gr margarin
2 baş soğan
Tuz

Soğanı ince ince doğrayın, yağ ve yeterli miktarda tuz ile birlikte tencereye koyup, orta ateşte soğanlar iyice pembeleşinceye dek kavurun. Sonra un ilave edin ve 3-4 dakika unla birlikte karıştırıp, kavurduktan sonra et suyunu ekleyin. Tencerenin kapağını örtüp yarım saat kadar pişirin. Sonra pişince, süzgeçten geçirin ve soğan posasını atın. Süzdüğünüz malzemeyi şekerle birlikte boza kıvamına gelinceye dek, tencerenin kapağını kapatmadan kaynatın. Karışım kıvama geldiğinde domates salçasını ilave edin, bir defa karıştırın ve ateşten alın.