



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLİTEN SOS

750 gr. domates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
4 çorba kaşığı zeytinyağı
yarım demet maydanoz
2 adet soğan
1 çay kaşığı toz şeker
50 g. tereyağ
200 ml. et suyu
mercan köşkû, 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. Üzerine et suyunu ilave edip düşük ateşte 15 dk. pişirin.

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