



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARMESANLI DOMATES SOSU

200 gram konkase domates  
Yarım soğan  
2 diş sarımsak  
100 mililitre tavuk suyu  
50 gram parmesan peyniri  
5 gram şeker  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı

Soğan ve sarımsakları küçük küp şeklinde doğrayın ve az yağlı bir tavada soteleyin. Domates, şeker, tavuk suyu ekleyerek kısık ateşte pişirin. Tuz, karabiber ve toz parmesan peynirini ekleyip ocaktan alın.

