



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA SALÇASI

- 8 adet domates
- 1 büyük kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 adet kırmızı etli biber
- 1 çorba kaşığı un
- yarım çay bardağı sirke yada limon suyu
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 adet karanfil
- yarım parmak çubuk tarçın
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıydığınız kuru soğanı, orta ateşte sıvıyağda pembeleşene kadar kavurun. İnce kıyılan biberleri de ilave edip, 1-2 dakika daha kavurduktan sonra unu katıp 2-3 dakika daha kavurun ve ufak kestiğiniz domatesleri ilave edin. Domatesler eriyip te püre haline elince, yeterince suyu, karanfilleri ve tarçını katıp beraber pişirin. Koyu bir kıvama gelince, yeterince tuzu, toz şekerini ve sirkeyi koyup, son bir kere karıştırdıktan sonra ocaktan alıp bir üzgeçten geçirin. Süzgecin içinde kalan posayı ezerek salçaya ilave edin. Eğer salçanın kıvamı tam değilse , biraz daha orta ısıllı ocakta kaynatarak kıvama gelmesini sağlayın. Not: Arzu edilirse sarımsak da ilave edilebilir.
