RENDE DOMATES SOSU

1 domates
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Bir domatesi alıp kabuklarını soyup rendeleyin.
Bir diş sarmısağı alıp kabuğunu soyup ince ince kesin.
Yarım çay bardağı yağı alıp bir kaba dökün.
Rendelenmiş domatesi içine katıp biraz pişirdikten sonra içine sarımsağı ekleyip pişirin.
Daha sonra sırasıyla tuz, karabiber, kekik ve kimyonu ekleyin.
Biraz daha pişirdikten sonra ocağı kapatabilirsiniz.

Not:Bu sosu makarnalarda kullana bilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:134911 • adı:Rende Domates Sosu • gönderen:buzlu çay • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15