



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKALI SOS

<https://migros.com.tr>

3 orba kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan
4-5 sarımsak
1 kg. küp şeklinde doğranmış domates
8 yemek kaşığı krema
1 demet roka
Tuz
Karabiber

Rokaları kabaca doğrayın. Soğanları küçük küpler şeklinde kesip,sarımsakları kıyın. Geniş bir tencerede zeytinyağı ile soğanları orta ateşte arada karıştırarak pişirin (ortalama 10 dakika) Sarımsakları ekleyip kokusu gelene kadar pişirmeye devam edin.(ortalama 1 dakika) Domatesleri ekleyip iyice karıştırın,orta ateşte ağız kapalı olarak arada karıştırarak domatesler iyice yumuşayana kadar pişirin.(ortalama 50-60 dakika) Domates sosunu bir kepçe ile iyice bastırarak bir süzgeçten geçirin ve başka bir kaba alın. Rokaları içine ekleyip orta ateşte çok az yumuşayana kadar pişirin ve kremayı ekleyip iyice karıştırın. Sosun kıvamı biraz koyulaşınca tuzunu,biberini kontrol edip daha önceden haşladığınız bir makarnayla karıştırıp servis edin.

