



SALSA SOS

<https://migros.com.tr>

3 adet domates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet jalapone biber
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı kekik
Tuz
Su

1. Sarımsağı soyup havanda dövün.
2. Domatesleri ortadan ikiye kesin ve rendeleyin, çekirdeklerini çıkarabilirsiniz.
3. Soğanı da soyduktan sonra rendeleyin.
4. Bir tencereye yağ koyun, kızgın yağda tüm malzemeleri ekleyip, 10-15 dakika kadar kısık ateşte pişirin.
5. Eğer salsa sosun kıvamı çok koyulaşırsa inceltmek için yarım çay bardağı sıcak su ilave edebilirsiniz, bu sorunu çözer.
6. Sos soğuduktan sonra servis yapın.

