



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SARIMSAKLI DOMATES SOSU

<https://www.hurriyet.com.tr>

Yarım bardağı çay kadar zeytinyağı  
Bir yemek tabağı kadar biber  
3-4 adet domates  
4 diş sarımsak  
Tuz  
Pulbiber

Önce birerleri yıkayalım. Kurulayalım ve 2 ye -3 e bölelim. Tavamıza zeytinyağını alalım. Ocağımızda biberleri de ekleyerek kavuralım. İstedığımız kıvamda pişince sarımsakları ekleyelim. Soyup doğradığımız domatesleri ekleyelim. Tuz ve pulbiberini ekleyelim. Karıştıralım. Bir kapak eritem ve domatesler yumuşayıp çok azıcık suyunu çekene kadar ocakta turalım.