



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ DOMATES SOS

<https://www.ruhundoysun.com>

10 kg Domates
2 kg Soğan
1 kg Havuç
500 g Kereviz sapı
20 dal Biberiye
500 ml Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Soğan ve havuçları temizle. Kerevizlerle birlikte irice doğra.

Büyük bir tencereye zeytinyağını koy, ısındıktan sonra doğradığın sebzeleri ekle. Tenceredekiler hafifçe yumuşayana kadar pişir.

Domatesleri yıka, kabaca doğra. Yumuşayan sebzelere ilave et. İyice karıştır, saplarından ayırdığın biberiyeleri ekle. Kaynamaya başlayınca, altını kısıp üçte ikisine inene kadar çektir.

Ocaktan aldığı sosu blenderdan geçir, tuz ve biberle tatlandır.

Grundig fırında sterilize ettiğin kavanozlara doldurup, ağzını sıkıca kapat. Serin bir ortamda sakla.

