



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ DOMATES SOSU

MALZEMELER

Yarım kg domates

1 soğan

1 küçük havuç

1 kereviz

Yarım demet maydanoz

Birkaç feslegen yaprağı

2 çorba kasığı margarin

Bir tutam tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün sebzeleri temizleyip küçük küçük doğrayarak tencereye alın. Kendi suyuyla bir saat kadar ara sıra karıştırarak pişirin. İlininca süzgeçten geçirin.

Margarini tencerede eritip sebze püresini ilave edin. Tuz, karabiber ve tozşekeri ekleyip kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin.

Sos çok koyu olursa bir miktar su ilave edebilirsiniz. Makarna ve sebze kızartmaları eşliğinde servis yapın.