



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SİRKELİ DOMATES SOSU

Kullanılacak malzeme: 1/2 su bardağı elma sirkesi, 3/4 su bardağı (225 gr) konserve domates salçası, 3 su bardağı et suyu, 5 çorba kaşığı (100 gr) sadeyağ veya margarin, 2 baş soğan, 2 kahve kaşığı karabiber, 1/2 çorba kaşığı tozşeker.

Yapılışı: İnce ince doğranmış soğan, yeteri kadar tuz ve yağla birlikte tencereye konur ve soğanlar pembeleşinceye kadar orta ateşte karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince, sirke katılır ve 5 dakika kadar sirkeyle birlikte pişirildikten sonra et suyu ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak 30 dakika kadar pişirilir. Pişirilen malzeme ince delikli süzgeçten geçirildikten sonra tencereye konur. Süzgeçteki posa atılır. Tencereye konan süzölmüş suya şeker, karabiber ve domates salçası katıldıktan sonra, boza kıvamına gelinceye kadar, kapağı kapatılmadan tencerede kaynatılır. Bu sosu hazırlarken tuzsuz konserve domates salçası kullanmak gerekir. Diğer salçalar sosun tadını bozar.