TAZE KIYILMIŞ DOMATES SOSU

3 kilo domates
2 kahve fincanı zeytinyağı (100 gram)
1 orta boy ince kıyılmış soğan
1 diş ince kıyılmış sarmısak
1 adet defne yaprağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı tozşeker

1) Bir tencereye su koyup kaynatınız.
2) Domateslerin sap yerini bıçağın burnu ile oyup atınız. Sonra domatesleri kaynar suya atıp 1 dakika bekletiniz ve soğuk suyun içine çıkarıp bir bıçağın ucuyla kabuklarını soyunuz.
3) Sonra domatesleri ortadan yanlamasına ikiye bölüp, suyunu ve çekirdeklerini hafifçe sıkıp bir tahtaya koyarak incecik kıyıp bir süzgece yerleştiriniz ve 2 saat kendi haliyle suyunun süzülmesini bekleyiniz.
4) Sonra bir tencereye zeytinyağını koyup kızdırarak, soğan ve sarımsak ilâve ediniz ve bir kere karıştırıp domates ve diğer malzemeyi ilâve ediniz.
5) Zaman zaman karıştırarak ağzını kapatıp ağır ateşte 20 dakika pişirip ateşten alınız, istediğiniz zaman kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:79657 • adı:TAZE KIYILMIŞ DOMATES SOSU • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:46