TEMEL PİZZA SOSU (İTALYA)

1 adet soğanı küçük küp doğrayın, 20 ml. kızgın zeytinyağında şeffaf oluncaya kadar kavurun. İçine, 1-2 diş eziciden geçirilmiş sarımsağı, 400 gr. doğranmış domatesi ve 1 tatlı kaşığı kuru kekiği ekleyin. Kısık ateşte 15-20 dakika ara sıra karştırarak pişirin. 10 mi. balsamik sirke, 1-2 tatlı kaşığı şeker, tuz ve biber ile tatlandırın.

ML® Pizza için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8629 • adı:Temel pizza sosu (İtalya) • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:39