



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

DOMATES SOSU



1 kg olgun domates
1 adet orta boy kuru soğan
1 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz

- # Soğan çok ince doğranır. Zeytinyağında normalden biraz daha fazla kavrulur.
- # Bu arada domates rendelenir, sarımsak ezilir. Sonra kavrulmakta olan soğanın üzerine eklenir, pişirmeye devam edilir.
- # Domates salçamsı bir kıvam kazanınca tuz ve şeker eklenir.
- # Bir kaç dakika sonra ateşten alınır.

Not: Bu sos Türk mutfağında pek çok yemeğin yapımında kullanılır.