



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Sauce Tomate

Domates Sosu



1 kg de tomates mûres
1 oignon moyen
1 gousse d'ail
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café sucre
1 cuillère à café de sel

- # Coupez les oignons finement, puis faites un peu plus que la normale.
- # Râpez les tomates pendant ce temps, puis écrasez les ails. Rajoutez dans les oignons qui sont en train de cuire. Continuez à faire cuire.
- # Quand les tomates deviennent pâteuses, rajoutez du sel et du sucre.
- # Retirez du feu après quelques minutes.

N-B; Cette sauce est utilisé dans la cuisine turque, dans beaucoup de recette.