



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Sugo di Pomodoro

Domates Sosu



1 kg di pomodoro
1 cipolle
1 spicchio d'aglio
5 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale

- # Le cipolle si tagliano infine poi si arrossisce con olio d'oliva.
- # In questo momento i pomodori si macinano aglio si festa dopo si aggiungono sopra delle cipolle.
- # Quando pomodoro arriva alla coerenza di sugo si pizzica sale e zucchero.
- # Si rimane ancora per qualche minuti sul fuoco poi si leva.

Nota: Questo sugo si può usare insieme con tante ricette nella cucina Turca.