



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Томатный соус

Domates Sosu



1 кг. спелых помидоров
1 средняя луковица
1 зубчик чеснока
5 ст.л. оливкового масла
0,5 ч.л. сахара
0,5 ч.л. соли

- # Лук очень мелко порезать, пассировать в оливковом масле до золотистого цвета.
- # Помидоры потереть на терке, чеснок потолочь, добавить все в лук, перемешать.
- # Тушить до состояния пасты, затем добавить соль и сахар, тушить еще несколько минут, снять с огня.

Соус очень часто используется в турецкой кухне.