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 salçaması bir kıvam kazanınca tuz ve şeker eklenir.
Bir kaç dakika sonra ateşten alınır.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1811 | Adı: Domates Sosu | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:04