



## Tatlılar, içecekler ve soslar

Makes 4 cups



### Közlenmiş Kumato® Domatesi Sosu

#### Malzemeler

|     |                                     |
|-----|-------------------------------------|
| 12  | Kumato® Domatesi, ikiye bölünmüş    |
| 60  | ml zeytinyağı                       |
| 3-4 | diş sarımsak, soyulmuş              |
|     | Damak zevkine göre tuz ve karabiber |

#### Hazırlanışı

Fırını önceden 200°C'de ısıtın. Derin bir fırın tepsisini bol zeytinyağıyla yağlayın. Domatesleri hafifçe sıkarak çekirdeklerini çıkarın, ince bir süzgeçle çekirdekleri ayırıp domates suyunu saklayın. Domatesleri kesik yüzü alta gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirip sarımsakları ekleyin. Domates ve sarımsağı yaklaşık 15-20 dakika fırında közleyin, domateslerin tepsiye yapışmaması için tepsiyi ara sıra sallayın. Közlenmiş domatesleri fırından alıp yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakın. Közlenirken yumuşayıp ayrılmış olan domates kabuklarını alın. Daha sonra, soyulmuş domatesi, sarımsağı, tepsideki domates suyunu ve önceden süzüp ayırdığınız suyu blendere alıp pürüzsüz olana kadar çekin. Damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin. Kumato® Domatesinin taze ve tatlı aroması bu nefis sosa yeterli lezzeti verecektir, fakat isterseniz kuru veya taze otlar da ekleyebilirsiniz. Sosu makarnaya katabilir, ravioli veya köfte üzerine dökebilirsiniz.

Koyu turuncu renkteki bu sos, geleneksel domates sosu kadar ekşi değildir ve daha tatlı bir aromaya sahiptir.