



# Domates ezmesi

## Malzemeler :

DOMATES 1 KG  
SOYULMUŞ, ÇEKİRDEKLERİ ÇIKARILMIŞ VE  
KURULANMIŞ  
2 ORTA BOY DIŞ SARIMSAK  
BİR BÜYÜK ARPACIK SOĞANI

ZEYTİNYAĞI 30 GR  
TUZ, BİBER, ŞEKER  
KESİLMİŞ KEKİK YAPRAKLARI

|   | Malzemeler                                      | Ölçüler                 | İşlem                  | Isıtma<br>Ayarı | Hız                         | Zaman            | Kapak<br>açıklığı | Açıklamalar                        |
|---|-------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------|-----------------------------|------------------|-------------------|------------------------------------|
| 1 | Tarhun<br>Diş sarımsak<br>Zeytinyağı<br>Domates | 1<br>2<br>30 gr<br>1 kg | Hazneye<br>yerleştirin | <br>100°C       | 800 devir/dk.               | 2 dk             | Kapalı            |                                    |
| 2 | Tuz<br>Biber<br>Şeker                           | –<br>–<br>–             | Ekleyin                | <br>105°C       | -100 devir/<br>dk.<br>R-Mix | 25-30 dk         | Açık              |                                    |
| 3 | Kesilmiş kekik                                  | –                       | Ekleyip karıştırın     | –               | Pulse<br>1500 devir/<br>dk. | 1 ila 2<br>sefer |                   | Tadını ve baharatını<br>ayarlayın. |



### ŞEFİN ÖNERİSİ

Az sulu ve az çekirdekli olan Roma domatesi veya Cœur de bœuf cinsi domates kullanın.