Domates sosu

Malzemeler :

Tereyağı	20 gr
Tütsülenmiş pastırma	45gr
Soğan	50 gr
Havuç	40 gr
kereviz sapları	15 gr
Domates konsantresi	225 gr
Soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış domates	300 gr
1 Dış sarımsak	
Et suyu	750 ml
Dağ kekiği, defne yaprağı, maydanoz kökü	
Tuz, biber, şeker	

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	**Tereyağı** **Soğan** **Havuç** **Kereviz** **Pastırma**	20 gr 50 gr 40 gr 15 gr 45 gr	Hazneye yerleştirin	115°C	Pulse 1500 devir/dk. 100 devir/dk.	4 sefer 6 dk	Kapalı	
2	**Domates konsantresi** **Domates** **Sarımsak** **Et suyu** **Dağ kekiği** **Defne yaprağı** **Maydanoz** **Tuz** **Biber**	225 gr 300 gr 1 750 ml – – – – –	Ekleme	130°C	Turbo duraklama OIOI	10 sn 20 dk	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.
3			Kit Cuisine aksesuarı yardımı ile hazırladığınız sonucu püreye dönüştürün	–				

ŞEFİN ÖNERİSİ
Tercihinize göre sosa fesleğen, kekik, geyikotu, vs katarak çeşnilendirebilirsiniz.