PETITE GOURMETS

İTALYAN

Ev Yapımı Marinara Sos

Evde kolayca yapabileceğiniz marinara domates sosu tarifi. Taze malzemelerle 60 dakikada hazırlanan geleneksel İtalyan marinara sos.

5 min	1h	1h 5min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan
- 4 diş sarımsak
- 6 ons domates salçası
- 1 bardak sek kırmızı şarap
- 28 ons domates
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. **Prepare the vegetables**

   Finely dice 1 medium onion and mince 4 cloves of garlic.

2. **Sauté the aromatics**

   Heat 2 tablespoons olive oil in a large saucepan over medium-high heat. Add the diced onion and cook, stirring frequently, until soft and translucent, about 5-6 minutes.

3. Add the minced garlic and 6 oz tomato paste to the pan. Stir constantly for 1 minute until fragrant and the tomato paste darkens slightly.

4. Pour in 1 cup red wine and stir to deglaze (scrape up any browned bits from the bottom of the pan). Cook for 2 minutes until the wine reduces slightly.

5. **Build the sauce**

   Add the 28 oz crushed tomatoes, 1 teaspoon salt, and 1 teaspoon black pepper. Stir to combine and bring to a boil over high heat.

6. **Simmer the marinara**

   Reduce heat to low and simmer uncovered, stirring occasionally, for 45-60 minutes until the sauce thickens and coats the back of a spoon.

7 Taste and adjust seasoning with additional salt and pepper as needed. Remove from heat and serve immediately or let cool completely before storing.

Besin Değerleri

76	2.7g	12g	2.5g	3g	8g	510mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi sonuç için San Marzano veya Roma domates çeşitlerini tercih edin. Bu çeşitler marinara sosu için ideal asitlik dengesine sahiptir.

Sarımsakları preslemek yerine ince doğramayı tercih edin. Bu şekilde sosun içinde sarımsağın tadını daha iyi alabilirsiniz.

Sosu kaynatırken ara sıra altını kontrol edin ve yapışmasını önlemek için tahta kaşıkla karıştırın. Metalik kaşık kullanmaktan kaçının.

Daha pürüzsüz bir doku için pişen sosu el blenderi ile ezebilirsiniz. Ancak geleneksel dokuluyu tercih ediyorsanız ezmeyebilirsiniz.

Taze fesleğen yaprakları pişirme sırasında değil, servis etmeden hemen önce eklenerek sosun aroması korunur.

Sosun lezzetini artırmak için bir gece dinlendirdikten sonra tüketmeniz daha iyi sonuç verecektir.

Daha kremsi bir doku için servis etmeden önce 2-3 yemek kaşığı krema ekleyebilirsiniz.

Baharatlı seviyorsanız kırmızı pul biber ekleyerek arrabbiata sosu haline getirebilirsiniz.