

جزوات بزرگترین دوره پیتزاهای آمریکایی و ایتالیایی

سس پومودور

مواد لازم

گوجه فرنگی نیم کیلو

سیر ۵۰ گرم

روغن مایع پخت وپز ۵۰ گرم

یک شاخه مرزه

یک شاخه جعفری

کنسرو گوجه پوست کنده

نمک ۱ قاشق چایخوری

فلفل سیاه ۱ قاشق چایخوری

برگ بو ۲ عدد

طرز تهیه :

داخل تابه روغن و سیر بریزین و با حرارت کم سرخش کنین

کمی که سیر تفت خورد یک شاخه مرزه و جعفری بهش اضافه کنین و تفت بدین و بعد از ۱ دقیقه از تابه سبزی هارو خارج کنین

گوجه های خرد شده رو به تابه اضافه کنین و هم بزنین، نمک اضافه کنین تا آب گوجه سریعتر خارج بشه

بعد از ۳ دقیقه تفت دادن بهش کنسرو گوجه پوست کنده اضافه کنین و تفت بدین

۲ تا برگ بو درسته اضافه کنین و بعد از ۸/۷ دقیقه از تابه خارج کنین (من از پودر برگ بو استفاده کردم به اندازه ۱ قاشق چایخوری)

با گوشتکوب دستی گوجه هارو داخل تابه له کنین و حرارت رو کم کنین و درب تابه رو ببندین تا تقریبا ۱۰ دقیقه روی حرارت بمونه

مخلوط گوجه داخل تابه رو اگه دوس داشتین یکدست بشه با میکسر مخلوطش کنین و بهش فلفل سیاه بزنین

سس ما آماده اس

یکهفته داخل یخچال ماندگاری داره