

طرز تهیه سس گوجه فرنگی سریع

سس گوجه فرنگی می تواند طعم یک غذا را 100 درصد عوض کند و به خصوص برای برخی غذاهای سرخ کردنی مانند پیتزا مخلوط و سیب زمینی سرخ کرده و سمبوسه و فلافل نیز طعم بسیار جذاب تری را ایجاد می کند.

مواد لازم سس گوجه فرنگی

مواد لازم	میزان لازم
گوجه	2 کیلو
پیاز	1 عدد
سیر	2 حبه
سرکه سفید	نصف پیمانه
نمک	4 قاشق سوپ خوری
فلفل قرمز	1/2 قاشق چای خوری
فلفل سیاه	1 قاشق سوپ خوری
برگ بو	7 برگ
شکر	2 قاشق غذاخوری

طرز تهیه سس گوجه فرنگی

مرحله اول: برای تهیه این سس عالی و کاربردی ابتدا گوجه ها را خوب بشویید. سپس گوجه های شسته شده را به صورت نگینی درشت خرد کنید.

مرحله دوم: یک عدد پیاز را پوست بگیرید و به صورت نگینی ریز خرد کنید. و در قابلمه مناسب پیاز ها را کمی تفت دهید.

مرحله سوم: دو حبه سیر را پوست گرفته و رنده کنید. سیر رنده شده را به پیاز ها اضافه کنید و تفت دهید تا کاملا سرخ شوند.

مرحله چهارم: گوجه های خرد شده را به پیاز ها اضافه کنید و حرارت را بالا ببرید تا گوجه ها آب بی اندازند.

مرحله پنجم : شکر را به گوجه ها اضافه کنید.

مرحله ششم : نمک و فلفل را به سس اضافه کرده و هم بزنید.

مرحله هفتم : نصف پیمانه سرکه سفید را به سس اضافه کرده و هم بزنید.

مرحله هشتم : برگ بو ها را نیز بشورید سپس ریز ریز خرد کنید و به سس اضافه کنید. درب قابلمه را بگذارید تا مواد کاملا بپزد.

مرحله نهم : با کمک یک گوشت کوب برقی و هرچیزی که می توانید مواد را کاملا یکدست کنید. بگذارید حدود 10 دقیقه مواد بپزد.

مرحله دهم : شما در این مرحله می توانید سس را از صافی عبور دهید و به این صورت از آن استفاده کنید.

نکات مهم در تهیه سس گوجه فرنگی

برای تهیه این سس می توانید از انواع سرکه استفاده کنید.

سیر را نیز می توانید به صورت حبه ای در سس بریزید و در آخر آن را خارج کنید.

شما می توانید از **پونه** کوهی نیز برای طعم دهی به سس نیز استفاده کنید.