

سس گوجه ایتالیایی

مواد لازم

گوجه نیم کیلو

پیاز سفید نصف یک عدد

نمک ۱ قاشق چایخوری

شکر ۱ قاشق چایخوری

سرکه سیب ۲ قاشق غذاخوری

گوجه هارو از وسط نصف کنین و روش نمک و شکر و سرکه بریزین و همراه با پیاز بزارین داخل فر با بیشترین حرارت تا پخته بشه، اگه فر ندارین راهکارش رو تو فیلم بهتون گفتم

بعد ازینکه داخل فر پخته شد، گوجه هارو بزارین داخل ظرف دربسته و تو یخچال بزارین ۱ روز بمونه و بعد درش بیارین و ازش استفاده کنین (این شکلی طعم و رنگ سس تون محشر میشه)

ریحون بدون ساقه ۱۷ گرم

جوز هندی نوک قاشق چایخوری

فلفل سیاه نصف قاشق چایخوری

پاپریکا ۱ قاشق چایخوری

ابلیمو ۳ قاشق

سیر ۴/۳ حبه

ریحون بدون ساقه رو خرد کنین و با مواد دیگه ترکیب کنین

سیر و پیاز و گوجه رو داخل میکسر بریزین تا مخلوط بشن و سپس با ریحون مخلوطش کنین