

[مرافقة/صلصة الطماطم لبيتزا](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
10 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المكونات

500 غ من طماطم

1 بصلة

1 فصّة ثوم

2 ملعقتان كبار من زيت زيتون

1 ملعقة كبيرة من طماطم مركزة

5,0 قطعة سكر ابيض skor

1 ورقة رند

1 عود صغير زعتر

ملح

فلفل اسود

إعداد

قشري البصل و الثوم و ارحيهم

غلي الماء في كسرونة كبيرة و حطي فيه الطماطم لمدة 2 دقيقتين. قطريهم و حطيهم تحت ماء بارد قبل ما تقشريهم و قطعهم إلى قطع.

في طنجرة، سخني زيت الزيتون و ضيفي الثوم و البصل و خليهم بتقولو لمدة 2 دقيقتين ملحي و ضيفي الفلفل أسود ضيفي السكر الأبيض skor و مركز الطماطم و الرند و الزعتر خليهم يطبو لمدة 15 دقيقة نحي الرند و الزعتر.

اطحنهم بالخلاط الكهربائي و خليهم يبردو قبل ما تستعملها في البيزا ديالك