

				
Pasta Red Sauce				
टोमेटो कोनकस सॉस				
टमाटर				1kg
प्याज़ (कटा हुआ)				40 gm
लीक्स (बारीक कटा हुआ)				30 gm
सेलेरी (बारीक कटा हुआ)				20gm
गाजर (बारीक कटा हुआ)				50 gm
नमक				2 tsp
ओरिगेनो				1/2 tsp
सूखा हुआ थाईम्स				1/4 tsp
रोज़मैरी				2 1/2 tsp
लहसुन (काटा हुआ)				10-12 कली
चिली फ़्लेक्स				1/4 tsp
बेसिल पत्ता				12-15 पत्ते
कैसे बनाएं				
1) टोमेटो कोनकस सॉस बनाने के लिए एक किलो ग्राम लाल पके हुए टमाटर लें				
2) टमाटर का ऊपरी भाग हल्का सा काट कर टमाटर के कटे हुए ऊपरी भाग पर (+) आकार का कट मार लें				
3) अब इन टमाटर को किसी बड़े बर्तन में पानी डाल कर उबाल लें, उबले हुए टमाटर को छील कर छिलके को अलग कर लें				
4) छिले हुए टमाटर से बीज निकाल कर गुदा अलग कर लें, अब टमाटर के गूदे को बारीक काट कर एक प्याले में रख लें				
5) अब लहसुन को पैन में डाल कर थोड़ा भून लें, अब कटा हुआ प्याज़ डाल कर हल्का सा पकाएं				
6) अब कटी हुई गाजर डालें और दो मिनट पकाने पर लीक्स, सेलेरी के बारीक कटे हुई पत्तियां डाल कर पकाएं				
7) दो मिनट पकाने के बाद नमक, चिली फ़्लेक्स, थाईम्स, रोज़ मैरी और ओरिगेनो मिला लें				
8) मसाले पकने के बाद पैन में टमाटर का काटा हुआ मिश्रण डाल कर आठ से दस मिनट तक पकाएं				
9) पकने के बाद बारीक कटे हुए बेसिल के पत्तों से गार्निश करें				