BOLONEZ SOSLU PATATES

1 kg patates
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 kg domates
500 gram dana kıyma
4 adet kereviz sapı
5 diş sarımsak
4 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı fesleğen
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı kaşar rendesi

Patatesleri soyup biraz tuzlayıp suda haşlayın. Mutfak rondosuna biberleri, havucu, kereviz saplarını, Soğan ve sarımsağı koyup iyice doğrayın. Tavada kıymayı iyice kavurun. Ayrı bir tavaya sıvı yağ koyup rondodan geçirdiğimiz sebzeleri 10 dakika kavurup kıymalı tavaya ilave edip 3-4 dakika iyice karıştırın. Ardından kabuğu soyulup rendelenmiş domatesleri ilave edip suyu çekilene kadar pişirin, ara ara karıştırmayı unutmayın. Sonuna doğru tuzunu ve baharatlarını ilave edip ateşten alın. Servis tabağına koymuş olduğumuz patateslerin üzerine sosu döküp biraz kaşar rendeleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:100110 • adı:Bolonez Soslu Patates • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:41