



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.az) Yemek Tarifleri Sitesi

DÖMİGLAS SOS

- ❑ Dana kemiği 1 adet
- ❑ Sarımsak 7-8 diş
- ❑ Soğan 1 adet
- ❑ Taze kekik 3 dal
- ❑ Taze biberiye 3 dal
- ❑ Havuç 1 dal
- ❑ Tane karabiber 1 çay kaşığı

Öncelikle kemikler kırılıp parçalanır. 180-200 derece fırında kemiklerin ilik ve yağları akıncaya kadar kızartılır. Bir tencerede gelişigüzel doğranmış sebzelerle beraber kavrulur.Üzerine su çekilip 3- 4 saat kaynatılır.Daha sonra süzülüp tekrar kaynatılmaya devam edilir. Tuzu, lezzeti ve kıvamı ayarlanıp ocaktan alınır. Izgara etlerin yanında sıcak sos olarak servis edebilirsiniz.