ESPAGNOLE SAUCE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg mire poix (Eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa)
250 ml tereyağı (eritilmiş ve tortusu alınmış)
250 g un
5 lt kahverengi fond
250 g domates salçası
1 adet defne yaprağı
1/2 çay kaşığı kekik
1/4 çay kaşığı tane karabiber
8 dal maydonoz sapı
Tuz

Tereyağında mire poixleri kahverengileşinceye kadar kavurunuz.
Unu ekleyiniz, kahverengileşinceye kadar kavurmaya devam ediniz.
Kahverengi fond ve domates salçasını ekleyiniz, karıştırarak kaynatınız.
Baharatları ekleyiniz.
Kısık ateşte bir buçuk saat kaynatınız, ara sıra dibinin tutmaması için karıştırınız.
Süzgeç yardımıyla süzünüz ve soğutarak kullanmak üzere saklayınız.

© lezzetler.com tarif no:97246 • adı:Espagnole Sauce • gönderen:kuşçu • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:57