ESPANYOL SOS

3 kg küçük kırılmış sığır kemiği
300 gram margarin
150 gram havuç
150 gram Soğan
1 Diş sarımsak
1 Bağ maydanoz
200 gram domates salçası
175 gram un

Kemikler yağda kızartılır.
Soğan, havuç ve un ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur.
Salça ve 5 lt su ilave edilir.
Maydanoz ve sarımsak da konarak 4-5 saat kaynatılır.
Eksildikçe suyu tamamlanır.
Süzgeçten süzülür.
Diğer sosların yapımında kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:5969 • adı:Espanyol Sos • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:47