ET ÖZSUYU SOSU (İTALYA)

Bu sos, makarna, ravyoli, kaneloni ve lazanya'da kullanılır.

350 gram sığır eti
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
75 gram soğan (1 orta)
4 bardak su ya da et suyu
40 gram havuç (1 küçük)
1/2 demet maydanoz
500 gram domates (3 büyükçe) ya da 50 gram tuzsuz, domates salçası
Tuz
nane
karabiber

1 Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırmak sonra bu yağa, kanlı, fakat yağsız tarafından kemiksiz kuşbaşı doğranmış 350 gram dinlenmiş sığır eti ilâve ederek, etlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kuvvetli ateşte arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 15 dakika kızartmalıdır.
2 Kızarınca; bunlara kazınmış ve küçük doğranmış 1 küçük havuç, küçük kesilmiş 1 orta baş soğan, kıyılmış yarım demet maydanoz, varsa 4 - 5 tane karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, soğanlar iyice pembe bir hal alıncaya kadar, karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra etlere kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış 3 büyükçe domates ya da yarım bardak su içinde hallolmuş, bir küçük kahve fincanı tuzsuz konserve domates salçası katarak, domatesler eriyip de püremsi bir hal alıncaya kadar, bunları arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmelidir.
3 Sonra, bunlara 4 - 5 bardak da su ya da et suyu katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişip de âdeta posa haline gelinceye kadar küçük ateşte, bunları üç buçuk saat pişirmeli, etleri iyice süzülmüş olarak tencerden çıkardıktan sonra, salçayı bir elek ya da süzgece koymalı ve üstlerine kaşıkla bastırmak suretiyle salçayı bütün seb-zeleriyle süzgeçten geçirmeli ve kullanmalıdır.

Not: Pişmiş etleri de kıyıldıktan ya da makineden geçirdikten sonra kroket, kaneloni gibi yerlerde kullanmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33457 • adı:ET ÖZSUYU SOSU (İTALYA) • gönderen:Sokrates • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:12