BOLONYEZ SOS

250 gr sığır kıyması
2 çorba kaşığı rendelenmiş soğan
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı rendelenmiş kereviz
2 çorba kaşığı rendelenmiş havuç
1 diş ince kıyılmış sarımsak
Tuz
Karabiber
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı salça

Tencereye yağı koyup hızlı ateşte kızdırın. Su ve salça hariç tüm malzemeyi ekleyin ve kıyma bırakacağı suyu çeken kadar kavurun. Salçayı ilave edin. 3-4 dakika kavurun. Suyu da ekleyerek yaklaşık 90 dakika pişirin. Ateşten aldığınız zaman kıymanın üzerinde yaklaşık 1,5 parmak eninde su bulunmasına dikkat edin. Pişerken gerekirse kaynar su ekleyebilirsiniz.

Not: Makarna sosusudur.

© lezzetler.com tarif no:27584 • adı:Bolonyez Sos • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:52