BOLONEZ SOS

1 defne yapragi
100 gr. margarin
200 gr. soğan, ince kiyilmis
4 çarliston biberi, tohumlari alinip ince dilimlenmis
4 dis sarmisak, ince kiyilmis
400 gr. konkase domates
45 ml domates sosu
750 gr. yagsiz kiyma
taze çekilmis karabiber
tuz

Margarini bir tencerede eritin. Yag kizinca soğani, sarmisagi ve kiymayi ilave edip beraberce 5 dakika sürekli karistirarak kavurun. Konkase domates ve çarliston biberleri de katarak bir tasim kaynatin. Atesi kisin.
15 dakika daha pisirip içine tuz, karabiber ve defne yapragini ilave edin.
Domates sosunu katin. Kisik ateste oldukça koyu kivamli bir sos elde edinceye kadar pisirip atesten alin.

© lezzetler.com tarif no:4202 • adı:Bolonez Sos • gönderen:SonaY • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:36