BOLONEZ MAKARNA SOSU

100 gr. yağ
200 gr. ince kıyılmış soğan
4 diş sarımsak
750 gr. yağsız sığır veya dana kıyması
400 gr. konkase domates
4 adet çarliston biber (ince dilimlenmiş)
45 ml. domates suyu
1 adet defne yaprağı
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanı, sarımsağı ve kıymayı ilave edip 5 dakika sürekli karıştırarak kavurun. Konkase domates ve çarliston biberleri de katarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın 15 dakika daha pişirip, içine tuz, karabiber ve defne yaprağını ilave edin. Domates sosunu katın. Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alın.

Not: Bu sos spagetti, ravyoli ve benzeri hamurişleri ile servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:852 • adı:Bolonez Makarna Sosu • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:47