BOLOGNESE SOSU

250 gr sığır kıyması
2 çorba kaşığı rendelenmiş soğan
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı rendelenmiş kereviz
2 çorba kaşığı rendelenmiş havuç
1 diş ince kıyılmış sarımsak
Karabiber
Tuz
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.



Fotoğraf "karadem" tarafından gönderildi. 27.05.2017

© lezzetler.com tarif no:91552 • adı:Bolognese Sosu • gönderen:defne ata • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:08