BOLOGNAİSE SOUCE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

250 g sığır kıyması (yağsız, sinirsiz)
1 çorba kaşığı tereyağı, sıvı yağ ya da zeytinyağı
2 tatlı kaşığı rendelenmiş soğan, kereviz, havuç, çarliston biber
2 çorba kaşığı tepeleme dolu salça
5 su bardağı su
2 adet orta boy domates (concasse doğranmış)
5 g sarımsak
Yeterince tuz, karabiber ve defne yaprağı

Tereyağını bir tavada kızdırınız.
Kıymayı ilave edip rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip 5 dk sürekli karıştırarak soteleyiniz.
Kereviz, havuç ve çarliston biberleri, de ilave ediniz. Bir taşım soteleyiniz.
Ateşi kısınız, 15 dk daha pişirip içine tuz, karabiber ve defne yaprağı ilave ediniz.
Önceden hazırlanan domates concasseyi ilave ediniz.
Kısık ateşte oldukça koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alınız. Servise hazır hale gelmiştir.

Not: Spagetti Bolognaise hazırlamada kullanılır. Makarnanın yanında ayrı olarak bolonez sos ve parmesan peyniri veya kaşar peyniri ile servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:95508 • adı:Bolognaise Souce • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:48