İSPANYOL SOSU

125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) rafine yağ
1 orta boy soğan (dilimlenmiş)
60 gr yağsız dana eti (ince doğranmış)
60 gr yağsız jambon (ince doğranmış)
4 sap maydanoz (doğranmış)
90 gr (3/4 su bardağı) un
2500 gr (15 su bardağı) et suyu
2 çorba kaşığı mantar (doğranmış)
2 karanfil
2 defne yaprağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Rafine yağı orta ateşte kalın bir tencerede eritip içine soğan, havuç, dana eti, jambon ve maydanozu ekleyiniz. Üstü kapaksız olarak ve arasıra karıştırarak 15 dakika, sebzeler yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Üstüne ununu serpip tahta kaşıkla iyice karıştırarak ateşin altını kısıp 12-15 dakika, un kahverengileşinceye kadar pişiriniz. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak et suyunu ekleyip, sosu orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca mantarları ekleyiniz.
Ateşin altını iyice kısıp karanfil, defne yaprağı, tuz ve biberi ekleyerek 1 saat, arasıra karıştırarak demlendiriniz. Delikli kaşıkla sosun üstündeki köpük ve yağları alınız.
Sosu, dibine birkaç tülbent yerleştirilmiş süzgeçten geçirip bir kaseye akıtınız. Süzgeçte kalan sebzeleri bıçağın tersiyle eziniz.
Tencereyi çalkalayarak sosu tekrar içine koyup, ağır ateşte pişiriniz. Sosun üstüne çıkan yağları devamlı delikli kaşıkla alınız. (Aşağı yukarı bütün yağ alındıktan sonra, sosun renginin tatlı kahverengi olması gerekir.)
Sosu tadarak gerekirse biraz daha tuz ve biber ekleyiniz. Sosu bir sosluğa boşaltıp et, sebze yada yumurta ile birlikte servis ediniz.

Not: İspanyol sosunu pirzola, sebze, av eti ve yumurtayla servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61009 • adı:İSPANYOL SOSU • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:42