MADER SOSU

Malzeme :
Yarım, kilo sığır kemiği,
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin,
1 küçük soğan,
1 küçük havuç,
yarım demet maydanoz,
1 tatlı kaşığı un,
karabiber,
1 çorba kaşığı domates salçası,
2 defne yaprağı,
3 diş sarımsak,
tuz.

Yapılışı:
Kemikleri beş bardak su ile tencereye oturtun ve kaynatın. Elde edilen suyu bir tarafa bırakın.
Bir kaba yağ koyun ve eriyince un ilave edin, hafif hafif karıştırarak esmerleştirmeden pişirin.
Buna azar azar et suyu ilave edin öte tarafta fındık kadar yağ ile kavurduğunuz rende soğanı da et suyuna katın.
Rende havucu, kıyılmış maydanozu, dövülmüş sarımsağı, karabiberi, domates salçasını, defne yapraklarını ve tuzu katıp kanştıra karıştıra pişirin.
Sonra defne yapraklarını çıkarıp tel süzgeçten geçirerek düzgün, pürüzsüz bir sos elde edin, etler ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18856 • adı:MADER SOSU • gönderen:mesutbey • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:10