MAKARNALAR İÇİN BOLONYEZ SOSU

1 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı rende soğan
2 çorba kaşığı rende kereviz
2 çorba kaşığı rende havuç
250 gram sığır kıyması
1 diş ince kıyılmış sarımsak
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tepeleme salça
12 su bardağı su (600 gram)

Tencereye yağı koyup kızdırınız. Su ve salça hariç, bütün malzemeyi ilâve ediniz.
Kıyma bırakacağı suyu çekinceye kadar orta ateşte 8-10 dakika kavurup salçasını ilave ederek 2 dakika daha kavurunuz.
Suyunu ilâve ederek ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:86014 • adı:Makarnalar İçin Bolonyez Sosu • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:12