MANTARLI SOS

300 gr kıyma
1 adet havuç
1 paket mantar
1 diş sarımsak
1 adet iri soğan
4 adet olgun domates
2-3 adet yeşil biber
1 adet kereviz yaprağı
6 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Mantar, biber, havuç, kereviz yaprağı, sarımsak ve soğanı temizleyip, ince ince doğrayın. Bir tencereye yağı, soğanı ve sarımsağı koyup pembeleştirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yaprağı ve kıymayı katın. Kıymanın rengi dönünceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Rendelenmiş domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karışımın üstüne boşaltın. Kısık ateşte 20-25 dakika daha pişirin. Sıcak sıcak makarnanın üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:2646 • adı:Mantarlı Sos • gönderen:oKlAvA • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:38