



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİ GLACE SOS

2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet orta boy soğan
1 kg ilikli dana kemiği
2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy kereviz
1 adet pırasa
1 adet orta boy kabak
3 çorba kaşığı salça
10 su bardağı su
Tuz

Büyük bir tencereye sıvıyağı koyup kızdırın.
Üzerine, dörde böldüğünüz soğanları ekleyip iyice kavurun.
Tavaya kemikleri de koyup arkalı önlü kavurun.
Daha sonra tencereye sırasıyla iri doğradığınız havuç, kerevizler, pırasa ve kabakları ekleyin.
Salçayı ilave edip kavurun.
Su ve tuz ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakın.
Su yarı yarıya azalana kadar pişirmeyi sürdürün.
Sosun suyunun uçması 12 saati bulabilir.
Bu işlem sırasında sosun üzerinde oluşan köpükleri ve yağı kepçe ile alın.
Su yarıya düştüğünde süzüp tekrar tencereye alın.
Ocağa oturtup, sos koyu akışkan bir kıvam alana kadar ağır ateşte kaynatın.

Not: Demi glace sos, sıcak olarak tüm kırmızı etlerle servis yapılabilir.

