DÖMİGLAS SOS

4 kilogram kemik
5 litre su
1 kahve fincanı un
1 su bardağı domates salçası
1 su bardağı elma sirkesi
4 adet havuç
1 adet kuru soğan
5 adet defne yaprağı
10 adet tane karabiber
Yarım yemek kaşığı tuz

Küçük parçalara ayrılmış kemiği, doğranmış havuç, soğan ve tane karabiberi bir tepsiye koyun.
Kemikler kızarıncaya kadar, arada bir karıştırarak 180 derece fırında kızartın.
Bir kahve fincanı unu ekleyip 10 dakika daha kızartın.
Tepsiyi fırından çıkarıp ocağa koyun ve bir su bardağı elma sirkesini ekleyin.
Birkaç dakika sonra da 2 litre su ekleyin ve kemikleri birkaç dakika daha kaynatın.
Daha sonra tepsideki bu malzemeyi büyük bir tencereye aktarın.
4 litre daha su, domates salçası, tuz ve defne yaprağı koyarak kaynatın.
Ardından tencerenin kapağını kapatarak 12 saat pişirin.
Eğer tenceredeki su azalırsa bir miktar daha su ekleyin.
Süre sonunda yarı yarıya azalmış olan et suyunu daha küçük bir tencereye süzün.
Küçük tencere de kapaksız olarak kaynatın.
Ateşten alıp saklayacağınız kaba alın.
Sosu gereğinde kullanılmak üzere buzdolabında saklayın.



© lezzetler.com tarif no:151952 • adı:Dömiglas Sos • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:18