İLİKLİ SOS

200 gram sığır iliği, zar gibi doğranmış
1 kaşık yağ
1 litre dömi glas salçası
1 adet küçük soğan, piyaz doğranmış
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu

1) İlikleri kaynar suya atıp 30 saniye kaynatıp, hemen süzdürüp soğutunuz.
2) Küçük bir tencerede bir kaşık yağı kızdırıp, soğanı ilâve edip 1 dakika karıştırarak sote yapınız.
3) Üzerine et suyunu döküp kaynatınız.
4) Üzerine 1 litre dömi glas sos ilâve edip, karıştırarak bir kere kaynatınız ve bir kaba süzdürünüz.
5) 2 kaşık tereyağını ilâve edip, karıştırınız.
6) Servis yapacağınız zaman ilikleri karıştırıp öyle servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:79653 • adı:İlikli Sos • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:39