



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## İSPANYOL SOSU

Malzemeler (1 lt. sos için):

3 kg. küçük kırılmış sığır kemiği

150 gr. havuç

1 diş sarımsak

200 gr. domates salçası

5 lt. su

300 gr. margarin

150 gr. soğan

1 bağ maydanoz

175 gr. un

Yapılışı:

Kemikler yağda kızartılır. Soğan, havuç ve un ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ve 5 lt. su ilave edilir. Maydanoz ve sarımsak da konarak 4-5 saat kaynatılır. Eksildikçe suyu tamamlanır. Süzgeçten süzülür, diğer sosların yapımında kullanılır.

---