KIYMALI MAKARNA SOSU

150 gr dana yada koyun kıyması (yağsız)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 küçük diş sarımsak (ince icı-yılmış)
1 çorba kaşığı kereviz (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı havuç (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 defne yaprağı (istenirse)
3 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su

Orta boy bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı ekleyip, arasıra karıştırarak 2-3 dakika kavurunuz. Kereviz, havuç, defne yaprağı (istenirse) kıyma, tuz ve biberi katıp 5-6 dakika daha, karıştırarak kavurunuz. Domates salçası ve suyu ekleyip ağır ateşte 30-40 dakika pişirdikten sonra (kullandınızsa defne yaprağını çıkarıp atınız), tencereyi ateşten alınız.
Kıymalı sosu ısıtılmış makarnanın üstüne dökerek yada bir sosluğa boşaltıp makarnanın yanında, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62733 • adı:Kıymalı Makarna Sosu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:46