



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY DEMİ GLACE SOS

Süt danası kemikleri 1½ kg
Havuç 1 adet
Patates 1 adet
Kereviz 1 adet
Sarımsak 3-4 dis
Kuru soğan 1 adet
Defne yaprağı 1 adet
Kekik ½ çay kasığı
Ayçiçek yağı 1 çay bardağı
Domates salçası 3 yemek kasığı
Elma sirkesi 1/2 çay bardağı
Tuz 1 tatlı kasığı
Tane karabiber 5-6 adet
Su 15 su bardağı
Yemeklerde kullanıma hazırlamak için:
Demi glace sos 1 su bardağı
Un 1 tatlı kasığı
Tereyağı 1 tatlı kasığı

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C moduna getirin. Ayçiçek yağın haznede kızdırın. Kızan yağda, kırılmış olan kemikleri kahverengi olana kadar iyice soteleyin.
Kusbası doğranmış havuç, patates, kereviz, sarımsak, kuru soğan, defne yaprağı ve tane karabiberi ekleyerek kemiklerle birlikte 5 dakika kadar soteleyin.
Daha sonra salçayı ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Elma sirkesi, kekik, tuz ve suyu da ekledikten sonra Gurme Sef'i Kısık Ateste Pisirme 90 °C moduna getirin ve kapağını kapatın.
Tüm malzemeleri 120 dakika kadar pisirin. Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.
Soguduktan sonra hazırladığınız sosu bir süzgeçle süzüp kavanozlara pay edebilirsiniz.
Yemeklerde kullanılmak üzere 1 su bardağı sos hazırlamak için Gurme Sef'i Sote 120 °C modunda çalıştırın.
Haznesine 1 tatlı kasığı un ve 1 tatlı kasığı tereyağını kavurup üzerine 1 su bardağı demi glace sosu ekleyin. Kıvam alınca bir sos kabına alıp sıcak olarak et ve tavuk ızgara yemeklerinin üzerinde kullanabilirsiniz.

Not Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:163924 • adı:Kolay Demi Glace Sos • gönderen:Doctor • indirme tarihi:28.04.2025 - 22:27