MANTAR SOSU

125 gr. yağ
200 gr. mantar (dilimlenmiş)
1 lt. dömi glas
taze çekilmiş karabiber
tuz

Yağın 75 gramını bir tavada eritin. Mantarları atıp renk aldırmadan biraz sote edin. Dömi glası ilave edin ve sosu kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar çektirmeye devam edin. Oluşan kefi alın ve ateşi söndürün. Kalan yağı ekleyin. Tuz ve karabiberini kontrol edin.

Not: Bu sos ızgara veya sote sığır etlerinin yanında servis edilebilir.

ML® Mantarlı Sos için tıklayın
ML® Mantarlı Sos Videosu

Fotoğraf "fikir" tarafından gönderildi. 26.07.2020

© lezzetler.com tarif no:856 • adı:Mantar Sosu • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:31