



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAGU FINANSIYE

Bir parça yağısız dana etini doğrayıp bir kuşhaneye koyunuz. Sonra doğranmış trüf, mantar, biber, defne yaprağıyla biraz kekik ilâve edip hafif ateşte çeviriniz. Sonra 2 kaşık iyi etsuyu ile 2 kaşık Esmer Meyane ilâvesiyle biraz daha çevirdikten sonra indirip şinuvadan geçiriniz. Sonra tekrar ateşe sürüp iyice pişince benmaride sıcak tutunuz. Bu salçaya, tavuğun karaciğeri, mantar, trüf, dana bezi, beyin (bunlar ayrı ayrı haşlanmış ve ufak ufak doğranmış olacaklar) ve haşlanmış tavuk katısı ilâve edip bir süre ateşte pişirdikten sonra patelerde kullanmak için bunları da sıcak tutunuz; ya da baş yemek olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52789 • adı:RAGU FINANSIYE • gönderen:KANDİLCİ • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:26