RAGU SOSLU MANTI MAKARNA

1 paket mantı makarna
200 gr taze kaşar peyniri
200 gr kıyma
2 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 adet kereviz yaprağı
2 adet küp doğranmış domates
Yarım tablet et suyu
1 su bardağı süt
Muskat rendesi
Tuz
arabiber
1 diş sarımsak
3 dal maydonoz

Soğan ve havucu doğrayıp margarinle kavurunuz.
Daha sonra kıymayı katarak iyice kavurunuz.
Domates, ince kıyılmış sarımsak ve sıcak suda erittiğiniz et suyu tabletini ekleyiniz.
Muskat, defne yaprağı, tuz ve karabibei ekleyerek 1/2 saat kadar hafif ateşte pişiriniz. Doğranmış kereviz yaprağı ve maydanozu da ilave ediniz. En son sütü ekleyip (bu sosun daha yoğun olmasını sağlayacaktır) buharlaşıncaya kadar pişiriniz.
Makarnayı çok erimeyecek şekilde haşlayın.
Süzdükten sonra hemen ragu sosunu ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave ederek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:114057 • adı:Ragu Soslu Mantı Makarna • gönderen:ihsan abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:37