



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE BOLOGNAISE

8 kişilik MALZEME:

250 gr. sığır kıyması

1 çorba kaşığı dolu margarin

2 şer çorba kaşığı rendelenmiş soğan, kereviz, havuç

1 diş sarımsak ince kıyılmış

Az tuz

Az karabiber

2 çorba kaşığı tepeleme dolu salça

5 su bardağı su (1,250 gr.)

YAPILIŞI :

Hızlı ateşte tencereye yağı koyup kızdırınız

Su ve salça hariç bütün malzemeyi koyup kıyma bırakacağı suyu çekinceye kadar kavurup salçayı ilâve ediniz

Üç dört dakika daha kavurunuz

Suyunu ilâve edip ağır ağır kaynatarak bir buçuk saat pişiriniz

Ateşten alırken kıymanın üzerinde bir birbuçut parmak eninde su bulunmalıdır

Pişme anında lüzum ederse kaynar su ilâve edebilirsiniz