



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEURRE CAFE DE PARIS

20 dilim tereyağı MALZEME :

250 gr. tereyağı

1 çay kaşığı toz hardal

1 çay kaşığı adaçayı ezilmiş

1 tatlı kaşığı kıyılmış ançuez

4 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı limon suyu

1/2 diş dövülmüş sarımsak

Bir çimdik kırmızı biber

Bir çimdik hint biberi köri

varsa bir kaç damla vorçester

2 çorba kaşığı çok ince kıyılmış arpacık soğanı

YAPILIŞI :

Bütün malzemeyi bir kaba koyup ağaç spatula ile yoksa çırpma teli ile üç dört dakika karıştırınız

Sonra 20x30 ebadında bir yağlı kâğıdın bir ucuna yağı boydan boya şişe gibi bir lira kalınlığında yuvarlak uzatıp kâğıda sıkıca sarınız

Buzdolabına koyunuz Donunca lüzum ettiği zaman dört beş milim kalınlığında lira gibi kesip kullanınız

Not: Bu tereyağı ızgara etlerde kullanılır. Ve kendi ismini taşıyan yemeklerde kullanılır.
