



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEURRE COQ D'OR

20 dilim tereyağı için MALZEME :

1 küçük soğan, İnce kıyılmış

200 gr. tereyağ

1/2 bardak sirke

1 çay kaşığı limon suyu

Bir çimdik karabiber

3 çorba kaşığı maydanoz

1 çay kaşığı köri

2 çorba kaşığı İnce zar gibi doğranmış kırmızı dolma biber

YAPILIŞI :

Küçük bir kaba sirkeyi ve soğanı koyup orta ateşte sirke kayboluncaya kadar kaynatıp ateşten alınız

Tamamen soğutup biber hariç bütün malzemeyi ilâve ediniz

Ağaç bir spatula yoksa çırpma teli ile dört beş dakika karıştırıp biberi ilâve edip bir kere daha karıştırınız

20x30 ebadında bir adet yağlı kâğıda boyuna bir sopa gibi lira kalınlığında yuvarlak uzatıp kâğıda sarınız

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

Not: Bu yağ ızgara etlerle ve kendi ismini taşıyan ızgaralarla servis edilir.