



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEFNELİ SOS

1 su bardağı sirke
2 çorba kaşığı margarin
2 tane defne yaprağı
yarım bardak et suyu
2 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
2 diş sarımsak
6 dal maydanoz
Yarım soğan
Yarım çay kaşığı kekik

Önce, tencereye sirke, defne yaprağı, kekik, soğan, maydanoz, sarımsak tuz ve biber koyarak orta ısıda iyice karışana kadar bırakınız. Sonra margarin ile biraz un ekleyip tahta kaşıkla çeviriniz. Esmer renk alınca et suyu koyup 15 dakika pişirdikten sonra indirip, süzüp kullanınız.

