



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ ET SALÇASI

Sığır ve koyun etlerinin kızartma, haşlama ve ızgaraları için

Yarım litre salça yapmak için:

25 gram soğan (iyice kıyılacaktır)

25 gram taze sarımsak (iyice kıyılacaktır)

2 fincan sirke

4 fincan etsuyu

20 gram tereyağı

20 gram tava unu

25 gram kıyılmış salatalık

25 gram kapari

Bir miktar doğranmış maydanoz

değirmenden çekilmiş karabiber

biraz tuz

Hazırlanışı:

Bir küçük tencereye, kıyılmış soğan, taze sarımsakları ve sirkeyi koyunuz. Tencerenin kapağını açık bırakınız ve içindekileri, üç kaşık miktarı kalıncaya kadar iyice kaynatınız. Bundan sonra, et suyunu ilâve ediniz. İki üç dakika daha kaynadıktan sonra, süzgeçten geçirmeden büyük bir tabağa, tencereyi boşaltınız.

Kabı, su ile çalkalayınız ve silip kurutunuz. Unu, yağ ile kavurunuz ve evvelce hazırlanmış et suyunu da tencereye koyunuz. Hep birlikte kaynatınız. Bundan sonra, tencereyi ateşten indirip, bir çeyrek saat, ocak kenarına bırakınız. Tencerenin kapağı açık olarak, yavaş yavaş kaynadığı sırada, kaşıkla yağ ve köpükleri alınız. Tuz, biberini, maydanoz ve kapariyi ilâve ettikten sonra, salçanız tamamlanmış olur.