



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAZI SOSU (FRANSA)

2 yaprak pazı
1 ay bardağı et suyu
1 su bardağı krema
1 küçük soğan
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Tavaya tereyağı konur, eriyince ince kıyılmış soğan eklenir, pembeleştirilir. İri kıyılmış pazı atılır, gevşeyene dek pişirilir. Üzerine et suyu katılır, tuz ve karabiber serpilir, bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce krema eklenir, karıştırılır. Robottan geçirilir. Balık yemeklerinin yanında servise sunulur.