



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEYTAN SOSU (İSPANYA)

MALZEMELER

1 litrelik

- Arpacık soğanı (doğranmış) 50 g

Taze çekilmiş karabiber 25 adet

Defne yaprağı 2 adet

Taze kekik 1 dal

Sirke 200 ml

Knorr Demi Glace Sos 1 l

Sana 75 g

Tuz

Toz kırmızıbiber 1 tutam

YAPILIŞ TARİFİ

1. Arpacık soğanları, taze çekilmiş karabiber, defne yaprağı, taze kekik, ve sirkeyi derin bir tavaya koyup, suyunu tamamen çektirin.

2. Demi glaceı ekleyin, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Oluşan kefi alın. Eğer gerekiyorsa biraz et suyu ilavesiyle kıvamını inceltin. İnce bir süzgeçten geçirip süzün.

3. Sosu tekrar ateşe koyup bir taşım kaynatın. Sanayı katıp karıştırın ve sosu ateşten alın. Tuzunu kontrol edin. Toz kırmızıbiber ekleyerek sosu tamamlayın.