



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOS ŞARKUTİER

- 8 adet kornişon
- 1 kahve kaşığı toz hardal
- 2 kahve fincanı sirke
- 1 kaşık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı yağ
- 1 litre dömi glas
- 1 adet küçük soğan, çok ince kıyılmış
- 1/2 su bardağı et suyu

- 1) Kornişonları uzunlamasına dilimleyip, sonra da ince kibrit gibi doğrayınız.
- 2) Küçük bir kaba tereyağını koyup kornişonlar» ve hardalı ilâve ederek orta ateşte 2 dakika kadar sote yapınız ve sirkeyi ilâve edip kaynatınız.
- 3) Sirke tamamen yok oluncaya kadar çektiirip ateşten alınız.
- 4) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırıp, içine de soğanı ilâve ediniz. Bir kere karıştırdıktan sonra et suyunu ilâve ediniz ve tamamen çektiniriz.
- 5) Dömi glas'ı ilâve ediniz, karıştıırarak kaynatıp 2 dakika daha kaynattıktan sonra küçük bir kaba süzdürünüz.
- 6) Kornişonları ilâve ediniz. Karıştıırıp muhafaza ediniz.