



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĐLI BALIK SOSU

2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
4-5 dal dereotu
4-5 dal maydanoz
1 ay bardađı et suyu
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

Un ve tereyağı pembeleşene kadar kavrulur. Üzeine et suyu katılır, bir taşım pişirilir. Sonra tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenir, bir taşım daha pişirilir, ateşten alınır.