



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI SOSU (FRANSA)

Servis etmekte olduğunuz av kuşunun kanatları, boynu, ciğeri ve katisı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 soğan (bütün)

2 soğan (ince doğranmış)

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağ

3 domates (soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış)

6 mantar (iyice kurulanıp ince ince kesilmiş)

3 yemek kaşığı unlu tereyağ

Orta boy bir tencereye av kuşunun kanatlarını, boynunu, ciğerini ve katisını yerleştirdikten sonra üstlerini ancak kaplayacak kadar su koyunuz. Tuzu, biberi ve bütün bir soğanı ekleyerek harlı ateşte kaynamaya bırakınız. Sos kaynadıktan sonra kısık ateşte, bir buçuk saat kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp suyu başka kaba süzünüz. Kemikleri ve soğanı atınız. Çıkan suyu kuvvetli ateşte 200 gr (1 su bardağı) kalana kadar kaynatınız. Ateşten alıp bir kenara bırakınız.

Orta boy tavada tereyağını hafif ateşte eritiniz. Yağ kızınca ince doğranmış soğanları ekleyip 8 - 10 dakika, renkleri pembeleşinceye kadar kızartınız.

Domates ve mantarları da ekleyip 2-3 dakika daha pişiriniz.

Delikli kepçe ile soğanları domatesleri ve mantarları, tenceredeki tavuk suyunun içine atınız.

Tencereyi hafif ateşe alın sosu arada bir karıştırarak bir buçuk saat çok hafif ateşte pişiriniz.

Tencerenin kapağını açp katı tereyağını küçük parçalar halinde sosa ekleyiniz. Son olarak 4-5 dakika daha pişiriniz. Sosunuz servise hazırdır.

Not: Bu sos sülün, orman tavuğu yada bildircin gibi av kuşları ile servis edilir.