



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE BORDELAISE

10 kişilik MALZEME :

1 küçük soğan piyaz doğranmış

1 çorba kaşığı margarin

1/4 defne yaprağı

2 dal maydanoz

1 su bardağı sirke

2.5 su bardağı sos fondövo

2 kahve fincanı zar gibi doğranmış ilik

YAPILIŞI :

Küçük bir kaba margarini koyup hafif kızdırıp soğanı ilâve edip bir dakika sote yapınız

Kekiği, defneyi, dal maydanozu ve sirkeyi ilâve edip ağır ateşte sirkenin dörtte üçünü çektiyip fondövoyu ilâve edip karıştırarak dört - beş dakika kaynatıp ateşten alınız

Süzdürüp iliği bir iki dakika kaynar suda haşlayıp süzdürünüz

Sosun İçerisine ilâve edip karıştırarak kullanınız