BURGUNYON SOS

MALZEMELER
1 tatlı kaşığı margarin
1 küçük ince doğranmış soğan
2 dal maydanoz
¼ defne yaprağı
10 adet tane karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çorba kaşığı un
75 cl. sirke

HAZIRLANIŞI
Margarini, soğanı, karabiberi, defne yaprağını ve kekiği küçük bir kaba koyup orta ateşte 2-3 dakika sote yapıp, sirkeyi ekleyin. Ağır ağır kaynatın ve sirkenin yarısını çektirin. Küçük bir kapta tereyağı ve unu karıştırın, kaynamış sirkeye ekleyin. İyice karıştırın ve 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın ve süzün. Varsa birkaç damla tabasco ya da biber ilave ediniz.

© lezzetler.com tarif no:8997 • adı:Burgunyon sos • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:46