



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAFE DE PARIS SOS

200 gr. tereyağı
70 gr. krema
50 gr. rokfor peyniri
3 gr. köri
3 gr. zerdeçal
1 tutam dereotu
1 tutam kimyon
2 diş sarımsak
2 tepeleme tatlı kaşığı hardal
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Sos için bir tencerede tereyağını erittikten sonra bütün malzemeyi ekleyip sos kıvamına gelene kadar pişirmeye devam edin.

Not: Cafe de Paris sosu, 1934 yılında İsviçre'de yaşayan Mösyö Bouvier'nin naçizane bir keşfi. Et lokantası sahibi olan Bouvier aynı zamanda çok da deneysel bir aşçı. Bouvier bir gün çeşitli baharatları tereyağ ile karıştırıp çok özel bir sos yaratıyor. Ağız tadına güvendiği bütün tanıdıklarına tattırıyor, tavsiyelerini alıyor ve en sonunda mükemmel bir sos çıkıyor ortaya... Bir süre sonra bu sosun adı "Cafe de Paris Sosu" oluyor. Formülü ise tıpkı Coca Cola'nın formülünü ise birkaç kişi dışında kimse tam olarak bilmiyor. Yalnızca Cenevre halkı değil bütün ülke akın akın bu antrkotu yemek için geliyor. Başka lokantalardan gelip şırınga ile sostan alıp tahlil ettirdikleri bile oluyor. Bir süre sonra bu sosa yoğun bir talep geliyor ve Bouvier de sosu satmaya karar veriyor. Cenevre'deki lokantanın altını bir nevi laboratuvara dönüştürüp kendi ihtiyaçları dışında, başka lokantalar için de bu sostan üretmeye başlıyorlar ve sosun hikayesi böylece tüm dünyada tanınması ile son buluyor.

