



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAFE DE PARIS SOSLU ANTRİKOT

6 parça antrikot
3 yemek kaşığı sıvı yağ
125 gram tuzsuz tereyağ
½ su bardağı krema
1 adet rendelenmiş soğan
4 diş rendelenmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı hardal
½ tatlı kaşığı ketçap
2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı tarhun
1 tatlı kaşığı kaşığı biberiye
1 tatlı kaşığı kaşığı kekik
½ tatlı kaşığı ketçap
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığının ucuyla köri
1 tatlı kaşığı Worcestershire sosu
1 limonun suyu ve kabuğunun rendesi
Tuz
Karabiber

1. Antrikotları sıvı yağ eklediğiniz kapaklı bir tencerede yumuşayınca kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin.
2. Sosu için, bir tavada tereyağını eritip rendelenmiş soğan ve sarımsakları iki dakika pişirin.
3. Üzerine hardalı, ketçabı, maydanozu, Worcestershire sosunu, limon kabuğu ve rendesi ile baharatları ekleyin.
4. Malzemeler birbiriyle iyice karışınca kremayı da ekleyip bir taşım kaynatın.
5. Pişen antrikotların üzerine bu sosu dökerek patates kızartması ile servis yapın.

Not: 1940'lı yıllarda Cenevre Café de Paris restoranında çalışan şeflerin kullandığı bu sos, aynı isimle anılan zincir restoranlarda şimdi de et ile servis ediliyor.



