



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAFE DE PARIS SOSLU ANTRİKOT

<https://www.sek.com.tr>

2 adet arpacık soğanı
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı SEK Tereyağı
1 çay kaşığı köri
1 tatlı kaşığı zerdeçal
3-4 yemek kaşığı SEK Quark Sade (100 g)
1 yemek kaşığı hardal
30 g rokfor peyniri
2 yemek kaşığı su
2 dilim antrikot
2 dal dereotu
Tuz
Karabiber

Kabuğunu soyduğunuz arpacık soğanları ve sarımsağı ince ince kıydıktan sonra tereyağı ile sote edin. Köriyi, zerdeçalı, SEK Quark Sade, hardalı ve rendelenmiş rokfor peynirini ekleyin. Kontrollü olarak biraz su ilave edin ve kıvamını ayarlayın. Sos homojen bir kıvama gelince ocaktan alın. Hazırladığınız sosa kıyılmış dereotu ilave edip karıştırdıktan sonra dinlenmeye bırakın. Etleri tuz, karabiber ve zeytinyağı ile ovun. Izgarada kızartın. Etleri servis tabağına alın, hazırladığınız sosla birlikte sıcak sıcak servis edin.

