



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENOVA SOSU

Malzemeler :

1/2 Su Bardağı Balık Suyu

1 Kereviz (doğranmış)

200 gr sirke (2 su bardağı)

200 gr Dömi-glas sos (1 su bardağı)

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

Baharat torbası:

4 Sap Maydanoz

1 Sap Kekik Otu

1 Defne yaprağı

Hazırlanışı:

Cenova sosu balıklar için (özellikle alabalık için) kullanılan klasik bir sostur. Aslında baharat, mantar, arpacık soğanı, et suyu ve birkaç çorba kaşığı dana salçası ile hazırlanır. Aşağıda verilen tarif aslından daha ekonomiktir.

Orta boy derince bir kaptan, orta ateşte tereyağı eritin. Köpükleri çökünce, soğan, havuç, kereviz ve baharat torbasını ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp ateşi hafiflettikten sonra, arasıra karıştırarak 15 dakika pişirin. Balık suyunu ekleyip gene arasıra karıştırarak 5 dakika pişirin. Sirkeyi, dömi-glas sosu, tuzu ve biberi de ekledikten sonra, sos yarıya inene kadar ağır ağır kaynatın. Kabı ateşten alın. Sosu ılıtılmış sosluğa boşaltıp servis ediniz.