



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENOVA SOSU

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (iyice kıyılmış)
2 havuç (kazınıp temizlenmiş ve dilimlenmiş)
2 su bardağı balık suyu
1 kereviz (doğranmiş)
200 gr (1 su bardağı) Dömiğlas sos
1 ay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 sap kekik otu
1 defne yaprağı

Orta boy derince bir kaptan, orta ateşte tereyağı eritiniz. Köpükleri çökünce, soğan, havuç, kereviz ve baharat torbasını ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp ateşi hafiflettikten sonra, arasına karıştırarak 15 dakika pişiriniz. Balık suyunu ekleyip gene arasına karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Dömiğlas sosu, tuzu ve biberi de ekledikten sonra, sos yarıya inene kadar ağır ağır kaynatınız. Kabi ateşten alınız. Sosu ılıtılmış sosluğa boşaltıp servis ediniz.

Not: Cenova sosu balıklar için (özellikle alabalık için) kullanılan klasik bir sostur. Aslı; baharat, mantar, arpacık soğanı, et suyu ve birkaç çorba kaşığı dana salçası ile hazırlanır. Bu tarif aslından daha ekonomiktir.