



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEFNELİ SOS

1 su bardağı sirke  
2 çorba kaşığı margarin  
2 tane defne yaprağı  
yarım bardak et suyu  
2 çorba kaşığı un  
Tuz  
Karabiber  
2 diş sarımsak  
6 dal maydanoz  
Yarım soğan  
Yarım çay kaşığı kekik

Önce, tencereye sirke, defne yaprağı, kekik, soğan, maydanoz, sarımsak tuz ve biber koyarak orta ısıda iyice karışana kadar bırakınız. Sonra margarin ile biraz un ekleyip tahta kaşıkla çeviriniz. Esmer renk alınca et suyu koyup 15 dakika pişirdikten sonra indirip, süzüp kullanınız.

