



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖMİ GLAS SOS

800 gr (2 su bardağı) İspanyol sosu
1 kg (5 su bardağı) et suyu
2 çorba kaşığı mantar (kıyılmış)
5 çorba kaşığı sirke

İspanyol sosunu, et suyunu ve mantarları büyük bir tencereye koyunuz.
Tenceredeki karışımı, orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp 30 dakika üçte birini çekene kadar yavaş yavaş pişirdikten sonra sirkeyi ekleyiniz.
Tenceredeki sosu dibine tülbent döşenmiş süzgeçten geçirerek bir sosluğa süzüp servis ediniz.

Not: Bu klasik Fransız sosu genellikle öteki sosların yapılmasında ana madde olarak kullanılır. Ama yalnız başına da, rosto ve bifteklerle servis edilebilir.