



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOUCE ESPAGNOLE

Espagnole, kavrulmuş tereyağı ve un, kahverengi et suyu, püre domates ve mirepoix'ten yapılan temel bir kahverengi sostur. Mirepoix, genellikle tereyağı, sıvı yağ veya diğer yağlarla uzun süre kısık ateşte renklendirilmeden veya kızartılmadan pişirilmiş doğranmış sebzelerden yapılan bir aroma esasıdır.

Not: Espagnole ve türevi soslar ağır ve kalın olma eğiliminde olduğundan, genellikle sığır eti veya ördek gibi koyu renkli etlerle birlikte servis edilir.

