



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FİNANSİYER SOS

Bir parça yağsız dana etini doğrayıp bir kuşhaneye koyunuz. Sonra doğranmış trüf, mantar, biber, defne yaprağıyla biraz kekik ve 2 kadeh Mader şarabı ilâve edip hafif ateşte çeviriniz. Sonra 2 kaşık iyi etsuyu ile 2 kaşık Esmer Meyane ilâvesiyle biraz daha çevirdikten sonra indirip şinuvadan geçiriniz. Sonra tekrar ateşe sürüp iyice pişince benmaride sıcak tutunuz.

Not: Bu salça, ragomelerde kullanılır. Tavuk yemeklerinde dana eti yerine tavuk veya hindi suyu, av yemeklerinde av eti suyu, balık yemeklerinde balık suyu ile salçalar yapılır. Meyane, yağ ve undan olup un helvası gibi kuvvetli ateş üstünde çevirmekten oluşur. Yapılırken gerekirse sulandırılır; sulu bir salçaya konacak olursa salçayı koyulaştırır.

---