



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FONDS DE GIBIER (AV ETLERİ SALÇASI)

2 kg. sos için MALZEME:

20 parça parmak uzunluğunda kırılmış av hayvanı kemiği (1 kg.) (Elik - Geyik - Tavşan gibi hayvanlardan veya av kuşlarının boynu, kanatları, kemikleri)

2 kahve fincanı rafine yağı

2 çorba kaşığı tepeleme dolu salça

1 1/2 kahve fincanı un

1/2 Tatlı kaşığı tuz

Zar gibi doğranmış iki adet orta boy soğan

1/2 küçük kereviz,

1 orta boy havuç

1/2 tatlı kaşığı kekik

20 adet tane karabiber

1 adet defne,

varsa az fesleyen

10 su bardağı su (2 litre)

YAPILIŞI:

Yağı bir tencereye koyup kızdırınız

Kemikleri ilâve edip zaman zaman karıştırarak kemikler sarı bir renk alıncaya kadar kavurunuz

Unu ilâve ediniz

Üç dört dakika daha karıştırarak kavurup su hariç katan bütün malzemeyi ilâve ediniz

İki üç dakika daha karıştırarak kavurunuz

Suyunu ilâve ediniz

Karıştırarak kaynatıp üzerine toplanacak yağ ve köpüğü alarak atınız

İlk su seviyesine bir işaret koyunuz

Kaynadıkça çekeceği su kadar sıcak su ilâve ederek zaman zaman karıştırarak ve üzerine toplanacak köpük ve yağı alıp atınız

İki - iki buçuk saat pişirip ateşten alınız, süzdürüp kullanınız