



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSPANYOL SALÇASI

Kullanılacak malzeme :

4 çorba kaşığı (80 gram) tereyağı,
1+2/5 kahve fincanı (70 gram) un,
1/2 kilo (yağsız dana eti, dana yanağı, jambon),
1 sap kereviz,
1 baş soğan,
1 havuç,
gerektiği kadar et suyu.

Yapımı : Çok hafif bir ateşin üzerine oturtulmuş bir tavaya 70 gram unla 60 gram tereyağı konur. Tahta bir kaşıkla karıştırarak yağlı un 15 dakika kavrulur. Karışım esmer bir renk alınca tava ateşten indirilir ve içindekiler soğumaya bırakılır.

Bir başka kapta tutarı yarım kilo olan ince ince kesilmiş yağsız dana eti, dana yanağı ve jambon, bir çorba kaşığı tereyağıyla kavrulur. Etlar iyice kavrulunca tavadaki yağlı un üzerlerine dökülür. İnce kıyılmış 1 sap kereviz, 1 baş rendelenmiş soğanla rendelenmiş bir havuç da katılır.

Vakit vakit karıştırarak ve gerektiğinde üzerlerine et suyu dökülerek bunlar üç saat pişirilir. Üç saat sonra bu İspanyol Salçası et ve balık yemeklerinde kullanılabilir duruma gelmiştir. Sıcak sıcak yemeğin üzerine dökülür ve servis yapılır. Balık yemeklerinde tereyağının yerini mısırözü yağı, et suyunun yerine de balık suyu, kullanmak daha uygundur.
