



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY AVCI SOS

1 tatlı kaşığı yağ
1 litre dömi glas
1 adet küçük soğan, çok ince kıyılmış
50 gram tereyağı
1/2 su bardağı et suyu
200 gram mantar, piyaz doğranmış

- 1) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırıp, içine de soğanı ilâve ediniz. Bir kere karıştırdıktan sonra et suyunu ilâve ediniz ve tamamen çektiniz.
- 2) Dömi glas'ı ilâve ediniz, karıştırarak kaynatıp 2 dakika daha kaynattıktan sonra küçük bir kaba süzdürünüz.
- 3) Tereyağında mantarı iyice sote yapıp, sosun içine boşaltarak iyice karıştırınız.
- 4) Ağzı kapalı olarak sıcak benmaride muhafaza edip, arzu ettiğiniz zaman kullanınız.