



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MACAR USULÜ SOS

60 gr (4 çorba kaşığı) + 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı  
1 orta boy soğan (doğranmış)  
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 kahve kaşığı tuz  
1/2 su bardağı elma sirkesi  
30 gr (1/4 su bardağı) un  
1+1/2 su bardağı tavuk suyu  
Baharat torbası:  
4 sap maydanoz  
1 fiske kekik  
1 defne yaprağı

1 orba kaşığı tereyağı küült bir tavada, orta ateşte eritiniz Yağ kızınca soğanı ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz (Soğanların kahverengileşmemesine dikkat ediniz.) Tencereye kırmızıbiberi, tuzu, sirkeyi ve baharat torbasını ekleyiniz. Ateşi yükseltip, karışımı arasıra karıştırarak 5 dakika, sos yarısını çekene kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alınız. Başka bir küük tencerede kalan yağın 30 gramını (2 çorba kaşığı) orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkis unu azar azar ekleyerek pürtüksüz bir bulamaç elde ediniz. Yavaş yavaş, sürekli karıştırarak tavuk suyunu katınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 2-3 dakika, sos kalınlaşıp pürtüksüz bir bulamaç haline gelene kadar pişiriniz. Öteki tenceredeki soğan ve sirke karışımını sosa ekleyip, sürekli karıştırarak, sosu 8 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kalan 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı küük parçalar halinde ve azar azar, sosa katınız. Sosu bir süzgeçten ısıtılmış bir sos kabına süzerek (süzgeçte kalan posaları atınız), servis ediniz.

Not: Macar usulü sos ızgara et, sote dana iğeri ya da böbrekle servis edebileceğiniz hafif bir sostur.