



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADER SALÇASI

Kullanılacak malzeme :

6 orba kaşığı (125 gram) sadeyağ,
750 gram kemik,
1 baş küçük soğan,
1 havuç,
1/2 demet maydanoz,
1/2 çorba kaşığı un,
2 kahve kaşığı dövülmemiş karabiber,
2 orba kaşığı tuzsuz domates salçası,
2 defne yaprağı,
4 diş sarımsak,
1 bardak sirke,
6 bardak et suyu veya tavuk suyu,
1 orba kaşığı dmiglas,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Bir tencereye kemiklerle 3 çorba kaşığı yağ konur. Kemikler iyice kızarıncaya kadar kavrulur. Sonra buna 6 bardak et suyu veya tavuk suyu katılarak bir taşım kaynatılır. Sonra tencere ateşten çekilir ve bir kenara bırakılır.

Beri yanda bir kuşaneye kalan yağla halka halka doğranmiş havuç, ince kıyılmış soğanla maydanoz, defne yaprakları, dövülmemiş karabiberler ve ayıklanmiş sarımsaklar konur. Tuzu da serpidikten sonra kuşane orta ısıdaki ateşe oturtulur.

Sebzeler iyice ölünceye kadar karıştırılarak kavrulur. Sonra bunların üzerine un serpilir ve iki dakika karıştırılarak birlikte kavrulur. İki dakika sonunda sirke ve domates salçası katılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra bir kenara bırakılmış olan tenceredeki karışım içine boşaltılır.

Tencere hafif bir ateşe oturtulur. Sebzeler iyice yumuşayıp ta salada hafif bir koyuluk oluncaya kadar yani aşağı yukarı birbuçuk saat kaynatılır. Salça koyulaştığı halde sebzeler yumuşamamışsa biraz sı cak su katılır ve bir süre daha kaynatılır.

Sebzeler yumuşayınca kemikler tencereden çıkarılır. Tahta bir kaşıkla sebzeler ezilir ve tenceredeki salça süzgeçten geçirilerek koyu bir pre elde edilir. Bu preye bir çorba kaşığı dmiglas katılır. Karıştırılır ve bu boza kıvamındaki salça kullanıma hazırdır.
