



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADER SOSU

Bir kuşhaneye 125 gram tereyağı koyup kuvvetli ateş üstünde eriyince içine 2 çorba kaşığı has un koyup bir tahta kaşıkla bir düziye çeviriniz. Gereğince ezilince kuşhaneyi kıvılcımlı kül üstüne çekip arasına karıştırınız. Uzun süre yani güzel fındık rengini alıncaya dek pişiriniz. Etsuyu ile ıslatınız. Bundan bir kaşık dolusu bir kuşhaneye koyup 2 desilitre Mader sirkesi ilâvesiyle ateşe sürünüz. Bir tahta kaşıkla çevire çevire kaynattıktan sonra hafif ateşe çekip 15 dakika ağır ağır pişmeye bırakınız. Sonra şinuvadan geçirip salçalıkta etle beraber servis yapınız.

Not: Bu salça biftek v.b. ızgarada pişen etlerde kullanılır.
