



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERİÇ SOSU

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo taze soğan,
50 gram tereyağı,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 kahve fincanı et suyu,
1 tutam toz şekeri,
1 çorba kaşığı domates salçası,
yeteri kadar karabiber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Soğanlar ayıklanır, iyice yıkanır, sonra küçük parçalara kesilir, iki çorba kaşığı zeytinyağı ve tereyağıyla birlikte tavaya konur. Tuzu ve karabiberi atıldıktan sonra renk değiştirmeye kadar kavrulur. Soğanlar kayrulurca sıcak et suyunda sulandırılmış domates salçasıyla bir tutam toz şekeri katılır. Tavanın kapağı örtülür. Vakit vakit karıştırılarak soğanlı salça çok hafif ateşte pişirilir. Suyu yetmezse gerektiğinde sıcak et suyu katılır. Soğanlar iyice pişince salçası koyu bir kıvama getirilir ve servis tabağına garni olarak konur.