



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLONNAİSE SAUCE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

50 g margarin
200 g ince doğranmış mantar
100 g dana jambon
200 g domates
1 çay kaşığı karabiber
½ ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı tuz

Margarini derin bir tavada eritiniz.
Mantarları ilave edip soteleyiniz.
Dana jambonu ve domatesi ekleyiniz.
Sosu bir taşım kaynatıp ateşi kısınız.
Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar yaklaşık 10 dk pişiriniz.
Tuz ve karabiberini ekleyip, ince kıyılmış maydanozu da ekleyerek servis yapınız.
