



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARİZYEN SALÇASI

Kullanılacak malzeme :

2+1/5 bardak (550 santilitre) sığır eti suyu,

3/5 kahve fincanı (30 gram) un,

4+1/2 çorba kaşığı (90 gram) tereyağı,

300 gram mantar,

1/2 bardak (125 gram) krema,

3 yumurta,

1 baş soğan,

1 limon,

1 tutam cevz-i bevva,

yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı : Mantarların saplarındaki topraklı bölümler kesilip atılır, iyice yıkanıp zarları da çıkarıldıktan sonra limonlu suda tutularak ince dilimlere kesilir. İnce ince doğranmış soğan iki çorba kaşığı tereyağıyla bir kuşaneye konur ve hafif ateşte öldürülür. Soğanların rengi değişmeden suları süzülen mantarlar kuşaneye atılır.

Tuzu, biberi serpilir, kuşanenin kapağı örtülür ve orta ısıdaki bir ateşe konur, pişirilir. Gerekirse biraz sıcak su ya da et suyu katılır. Böylece bu salça piştiğinde 1 desilitrelik bir sıvı elde edilmelidir.

Artan ikibuçuk çorba kaşığı tereyağıyla un karıştırılır. Buna tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken ılık iki bardak beyaz sığır eti suyu azar azar katılır. Bir tutam rendelenmiş cevz-i bevva ile yeteri kadar karabiber ve kıyılmış maydanozlar da serpidikten sonra çabuk çabuk karıştırarak salça kaynatılır. Ateşin ısısı iyice hafifletilir ve böylece bu taban salçası bir saat kaynatılır. (Bu bir saatlik kaynama sırasında salça mümkün olduğu kadar çok karıştırılmalıdır.) Sonunda ince bir süzgeçten geçirilerek süzülür.

Kalan soğuk et suyunun içine yumurtaların sarıları kırılır. Bu karışım telle iyice çırpılır. Sonra iyice ezilerek süzgeçten geçirilmiş olan mantarların suyu, çırpılmakta olan yumurtalı et suyuna katılır. Karışım bir kuşaneye konur. Tuzu, biberi serpilir bir-iki damla limon suyu katılır ve kuşane çok hafif bir ateşe oturtulur ve tahta bir kaşıkla durmadan karıştırılır. Bu arada karışıma azar azar taban salçası katılır.

Karıştırmaya ara vermeksizin krema da katıldıktan sonra yine karıştırarak kaynamaya bırakılır. Salça koyulaşmaya başlayınca çok ince bir süzgeçten ya da bir tülbentten geçirilerek süzülür.

Böylece hazır bir duruma getirilen Parizyen salçası Fransız'ların en gözde ve itibarlı salçalarından biridir. Genel olarak beyaz etlerde ve özenilerek yapılan yemeklerde kullanılır.