



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS SALÇASI

1/2 kg. sığır veya tavuk kemiği
250 gr. domates ezmesi veya 1,5 kilo taze domates
250 gr. havuç
1 hıyar turşusu
1 küçük kereviz
1 kahve kaşığı tane karabiber
50 gr. un
2 küçük baş soğan
2 kaşık sade yağı
1 çorba kaşığı kapari
1 Çay kaşığı toz şeker
1 defne yaprağı
2 diş sarımsak
100 gr. mantar

Kemikleri kırarak tencere sığabilecek kadar küçültünüz, yağla ateşte, doğranmış bir baş soğan, havuç, karabiber, defne yaprağı, kereviz, hepsini beraberce bir tencerede hafif pembeleşinceye kadar kavurunuz. 50 gram un ilâve ediniz, birazda unla kavurunuz, domates ezmesi veya ezilmiş olarak taze domates ilâve ediniz, kavurunuz.

Bir litre Su ilâve ediniz, tuz, şeker serpiniz yavaşça kaynatınız.

Un çorbasından daha koyu kıvama gelince diğer bir kaba süzünüz.

Artan havuç, soğan küçük karelere doğrayınız, haşlanmış salçaya ilâve ediniz.

Hıyar turşusunun kabuğunu soyunuz küçük karelere doğrayınız ilâve ediniz.

Kapari ve Mantarı da doğrayarak ilâve ediniz (taze mantar ise haşlandıktan sonra ilâve ediniz.) Konserve ise doğrudan kullanılır.

Not: Bu salça balıklarla servis edilir.