



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞATOBRIYAN SOSU (FRANSA)

Malzemeler (1 lt. sos için):

50 gr. arpacık soğanı
2 adet defne yaprağı
100 gr. tereyağı
1 çimdik karabiber
50 gr. mantar bölünmüş
1 dal fesleğen
1 lt. koyulaştırılmış et suyu
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

ince kıyılmış arpacık soğanı, mantar parçaları, defne yaprağı ve taze fesleğeni derin bir tavaya koyup koyulaştırılmış et suyunu ilave edin ve kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin. Oluşan köpüğü alın. ince bir süzgeçten geçirip süzün. Tereyağını katıp karıştırın. Tuz ve karabiberini ilave edip sosu tamamlayın.

Not: Bu sos ızgara bonfilenin yanında servis edilebilir.