



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE AUX CAPRES

8-10 kişilik MALZEME :

2 su bardağı kaynar et suyu (400 gr.)

1/2 su bardağı soğuk et suyu (100 gr.)

1 kahve fincanı un

1 kahve fincanı kıyılmış kapari

Az tuz

1 çorba kaşığı tepeleme dolu tereyağı (50 gr.)

YAPILIŞI :

Küçük bir tencerede soğuk et suyunu, unu, tuzu iyice karıştırıp beş dakika bekletiniz

Sonra bir çırpma teli ile karıştırarak kaynar et suyunu yedirip karıştırarak orta ateşte beş -altı dakika kaynatıp ateşten alınız

Bir süzgeçten süzdürüp tereyağı ile kapariyi karıştırarak yedirip servis ediniz

Not: Bu sos haşlama etlerle servis edilir. Hangi et için yapılacaksa o et suyundan yapılmalıdır.
