



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SAUCE BEURRE COMPOSÈ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

225 g tereyağı  
1 çay bardağı (100 ml) limon suyu  
½ çay kaşığı tuz  
½ çay kaşığı beyaz biber  
Bir tabaka yağlı kağıt vb.

- 1- Tereyağı ısıtılmadan, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır.
- 2- Limon suyu, tuz, beyaz biber konulup, tekrar çırpılır.
- 3- Şekil verilecek duruma getirilip, yağlı kağıda sarılarak (çok iyi, eşit kalınlıkta ve düzgün rulo halinde) sarılarak şekillendirilir.
- 4- Uzun süre bekletilecekse derin dondurucuda, kısa süre bekletilecekse buzdolabında saklanır.
- 5- Tereyağı bıçağı veya şekillendirici bıçakla kesilip kullanılır.

Not: Çeşitli ilavelerle türetilebilir. Izgara etler, sebzeler, balıklar, yumurtalar kanepelerde kullanılabilir.

---