



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAUCE BORDELAİSE

1 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan  
1 adet defne yaprağı  
200 ml bordeaux sirkesi  
1/2 çaykaşığı kekik  
2-3 adet tane karabiber (yeni dövülmüş)  
Yeterince tuz  
1 su bardağı sauce demi glace  
30-40 g tereyağı  
25 g sığır kemiği iliği  
1 çay kaşığı kıyılmış maydonoz

Steak (et diliminizi) kızarttığınız tavaya, brunoise doğranmış acı soğan, sirke, karabiber, defne yaprağı, kekik, tuz eklenip hepsi beraber ocak üzerinde üçte ikisi kalıncaya kadar ağır ateşte çektilererek özleştirilir, Sauce demi glace eklenir, üçte biri kalıncaya kadar kaynatılır. Süzülür, tekrar kaynatılır, dilimlenmiş ilikler eklenir, 1-2 dk daha kaynatılır ve ocaktan alınır.

Not: Sauce Bordelaise, steak'lerde kullanılır. Pişirilen bonfilenin üzerine sos gezdirilir ve "filet steak bordelaise" adını alır.

---