



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

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

300 g (6 su bardağı) Velouté de Veau (dana velüte)
1 adet yumurta sarısı
25 g (½ su bardağı) krema
2 damla limon suyu
½ kaşık tereyağı
1 çay kaşığı nut meg rendesi
100 g mantar tepeleri (ayıklanmış yıkanmış küçük mantarlar)
1-1.5 yemek kaşığı tereyağı
¼ yemek kaşığı beyaz biber

1 Velouté de Veau sos tenceresi ile ocağa konur, yumurta teli veya tahta kaşıkla karıştırılarak ağır ateşte üçte biri kalıncaya kadar koyulaştırılır.

2 Ayrı bir kapta yumurta sarıları hafif kabarıncaya kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. İstenirse nut meg rendesi eklenebilir.

3 Alıştırılarak sosa eklenir. Ocaktan hemen alınır, biraz daha karıştırılır. Limon suyu konulur, karıştırılır.

4 Sos kabında mantarlar sote yapılır. Hazırlanan sos ve beyaz biber eklenir, karıştırılır ve hemen kullanılır.

Not: Haşlanmış ve poche usulde pişmiş Süt dana, süt kuzu, tavuk, hindi, yağsız balık vb her türlü et yemeğinde kullanılır. Örneğin: Mantar soslu tavuk, balık, kuzu gibi isimlendirilir.