



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAUCE CHASSEUR

10 kişilik MALZEME :

- 1 küçük soğan, ince kıyılmış
- 1 çorba kaşığı dolu margarin
- 1 su bardağı dilimlenmiş mantar
- 1/2 su bardağı sirke
- 1/2 su bardağı sos domat
- 1.5 su bardağı fondövo
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI :

Küçük bir kaptan yağ ile soğanı iki dakika sote yapıp mantarı ilâve edip iki üç dakika sote yapıp sirkeyi ilâve ediniz

Kaynatarak suyun dörtte üçünü çektirip sos domat ve fondövoyu ilâve ediniz

Karıştırarak dört beş dakika kaynatıp ateşten alınız. Maydanozunu ilâve edip karıştırıp servis ediniz

---