



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE CHASSEUR

4 yemek kaşığı julienne doğranmış soğan
6-7 yemek kaşığı temizlenmiş ve doğranmış mantar
100 ml sirke
2-3 adet tane karabiber (yeni dövülmüş)
1/4 yemek kaşığı tuz
1 su bardağı sauce demi glace
50-60 g tereyağı
1 /2 yemek kaşığı domates salçası
1 /2 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz

Tereyağının 3/4ü tavada eritilir, soğanlar hafif kavrulur.

Mantarlar eklenir, suyu çekilinceye kadar kavrulur.

Domates salçası eklenir, arkasından karıştırarak sirke eklenir, ağır ağır kaynatılarak özleştirilir.

Sauce demi glace, tuz, karabiber eklenip biraz daha kaynatılır.

Kalan tereyağı, kıyılmış maydonoz eklenip hemen kullanılır.

Not: Küçük parça kaliteli et yemeklerinde, sauté edilmiş av etlerinde kullanılır.