



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE CHATEAUBRIAND

10 kiřilik MALZEME :

1 orba kaşığı margarin

1 adet soėan piyaz doėranmıř

5 adet tane karabiber

6 adet taze mantar, yoksa konserve

1 ay kaşığı kekik

1/4 defne yapraėı

1 su bardaėı sirke

2 su bardaėı konsome

3 orba kaşığı dolusu tereyağı (150 gr.)

3 orba kaşığı kıyılmış maydonoz

YAPILIřI :

Mantarı piyaz doğrayınız, bir tencereye yağı, mantarı, soğanı, defneyi ve tane karabiberi koyup orta ateşte karıştırarak iki  dakika sote yapıp sirkeyi ve kekiği ilve ediniz

Kaynatarak sirkenin dörtte n çektirip konsomeyi ilve edip onun da yarısını ektiriniz

Ateřten alıp szdrdkten sonra karıştırarak içersine tereyağ, maydanozu yedirip servis ediniz

Not: Bu sos ızgara etlerle bilhassa ızgara siyah etlerle servis edilir.