



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE CHORON

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

500 ml Hollandaise sauce veya Sauce Béarnaise (maydonozu ve tarhun out katılmamış)
250 g çiğ domates konkase veya 2 yemek kaşığı dolusu kaliteli domates salçası

- 1- Çiğ domates konkase yeterli miktarda tereyağı ile suyu uçup koyulaşmaya kadar pişirilir.
- 2-Yumuşak bir sos kıvamına gelmiş domatesler tel süzgeçten süzülür (veya yerine 2 yemek kaşığı dolusu kaliteli domates salçası kullanılır).
- 3-Hazırlanan domates sos Hollandaise sosa eklenerek karıştırılır.

Not: Kıymetli ızgara ve saute etlerin yanında servis edilir. (Filet mignons (file minyon), tournedos (tornado) gibi)
