



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE COLBERT

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

2 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan
200 ml elma sirkesi
5-6 adet tane karabiber (yeni öğütölmüş)
Tuz
1 su bardağı sauce demi glace
30-40 g tereyağı
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
1/2 çay kaşığı limon suyu

Steak (Et diliminizi) kızarttığınız tavada, brunoise doğranmış acı soğan, sirke, karabiber ocak üzerinde üçte ikisi kalıncaya kadar ağır ateşte çektilirerek özleştirilir.
Sauce demi glace ekleyiniz. Kısık ateşte 3-5 dakika kadar kaynatın. İnce süzgeçten geçirip süzünüz.
Tekrar ocağa alın, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz.
Tereyağını, limon suyunu, ince kıyılmış maydonozu katıp karıştırın ve sosu hemen kullanınız.

Not: Haşlanmış her türlü sebze ve haşlanmış etlerde kullanılır. Karnabahar, brokoli, fasulye gibi sebze garnitürleri ile uyumlu bir sostur. A'la Colbert şeklinde isimlendirilir.