



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE DİABLE

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 öğütülmüş)
Tuz
1 su bardağı sauce demi glace
50-60 g tereyağı
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
1 yemek kaşığı domates salçası
Acı kırmızı toz biber (chilli) ½ yemek kaşığı

Brunoise doğranmış acı soğan, tereyağının yarısı ile sos tavasında öldürünüz.

Kırılmış tane karabiber ve domates salçası ekleyerek karıştırınız

Sirkeyi ekleyip ağır ateşte çektirilerek özleştiriniz (bu işlemi 2-3 defa tekrarlayınız).

Sauce demi glace ekleyiniz. Kısık ateşte 3-5 dk kadar kaynatıp, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz, İnce süzgeçten geçirip süzünüz.

Tekrar ocağa alın tereyağının kalan kısmını ve acı kırmızı biberi ekleyerek ocaktan alınız.

İnce kıyılmış maydonozu katıp karıştırın ve sosu hemen kullanınız.

Not: Acı olması nedeniyle şeytan sos anlamına gelen bu ismi almıştır. Kemikleri ayıklanmış, baharatlanmış bütün halde ızgara yapılmış piliç etiyle çok kullanılır.