



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE DUXELLES

2 yemek kaşığı sıvı yağ veya margarin
3 yemek kaşığı mantar (ince doğranmış)
100 g (1/2 su bardağı) sirke
1 yemek kaşığı soğan (brunoise doğranmış)
1 tutam nut meg rendesi
1 su bardağı domates sosu
1/5 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1/2 su bardağı koyu et suyu (fond de veau)
1 yemek kaşığı maydonoz (ince kıyılmış)

1-Tencereye veya tavaya yağ konur. Eritilir, mantarlar eklenip suyunu saldırmadan kavrulur,
2-Soğan ilave edilir, iyice öldürünceye kadar kavrulur,
3-Sirke ve nut meg eklenir,
4-Sirkeyi çekince domates sosu ve et suyu ilave edilir, 2-3 dakika karıştırılarak kaynatılır,
5-Karabiber ve tuz eklenir, lezzet kontrolü yapılır. Ocaktan alınıp maydonoz eklenir ve kullanılır.
6-Maydonoz, istenirse mantar ve zeytin eklenip karıştırılır ve hemen kullanılır.

Not: Balıklar, tavuk, yumurtalar ve diğer etlerde kullanılır.
