



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE DUXELLES

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

4 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan
Bir buçuk yemek kaşığı domates salçası
Tuz
1 su bardağı sauce demi glace
40-50 g tereyağı
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
2 yemek kaşığı Duxelles mantar (eğer düksel mantar yoksa ve normal mantar kullanılmışsa bu ismi almaz "mantar sos" olur) .

Uygun bir sos tavasında tereyağı eritilip, soğanlar eklenip pembeleştirilir.
Domates salçası eklenip karıştırılır, biraz kavrulur, ateşte pişirilir.
Sauce demi glace eklenir, 1-2 dk kaynatılır.
Dry Duxellos eklenip, 4-5 dk ağır ateşte kaynatılır.
Sıcak bekletilir, kullanmadan önce ince kıyılmış maydonoz eklenir.

Dry Duxellos Hazırlanışı:

Mantarların siyah kısımları ayıklanır, yıkanır, ince deşit dilimler halinde doğranır.
Bir tavaya tereyağı konur, içine brunoise doğranmış soğan eklenir, pembeleştirilir.
Mantarlar eklenir suyunu saldırmadan sote edilir. Tuz, karabiber, nut meg rendesi konularak karıştırılır. Hemen kullanılmayacaksa küçük parçalar halinde dondurulur ve gerektiğinde kullanılır.

Not: Yumurta çeşitlerinde, ızgara tavukta, et ve balıklarda kullanılır. Kullanılan yemek sosun adıyla söylenir.