



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAUCE ITALIENNE

10 kişilik MALZEME :

1 küçük soğan, ince kıyılmış

1 çorba kaşığı margarin

1/2 su bardağı ince kıyılmış mantar

1 kahve fincanı küçük zar biçimi kesilmiş jambon

1/2 su bardağı sirke

1 su bardağı sos tomat

1/2 su bardağı fondövo

YAPILIŞI :

Küçük bir kaptaki orta ateşte soğanı bir dakika sote yapıp mantar ve jambonu ilâve ederek bir iki dakika sote yapınız

Sirkeyi ilâve edip ağır ateşte kaynatarak sirkenin dörtte üçünü çektirip sos tomat ve fondövoyu ilâve ediniz

Dört beş dakika kaynatıp ateşten alınız ve servis ediniz

---