



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE MADERE (SOS MADER)

10 kişilik MALZEME :

- 1 küçük soğan piyaz doğranmış
- 2 dal maydanoz dörtte bir yaprak defne
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 1/2 su bardağı fondövo
- 1 çorba kaşığı tereyağ

YAPILIŞI :

Küçük bir tencereye orta ateşte margarini koyup eritip soğanı, maydanozu, defne yaprağını ilâve edip iki dakika sote yapıp ağır ateşte kaynatarak dörtte üçünü çektirip fondövoyu ilâve ediniz
Karıştırarak dört beş dakika kaynatınız, sonra ateşten alıp süzünüz
tereyağına karıştırarak yediriniz ve kullanınız.
