



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE PORTUGOİSE

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan
- 1/2 yemek kaşığı domates salçası
- 4 orta boy domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde
- 1/2 diş dövülmüş sarımsak
- 1/4 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 100 ml (1 çay bardağı) koyu et suyu (fond de veau)
- 1/2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1/2 yemek kaşığı soğuk tereyağı (küçük parçalara ayrılmış)

- 1-Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
- 2-Domates salçası eklenir, hafif kavrulur, domates ve sarımsak ilave edilip, 10 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
- 3-Koyulaştırılmış et suyu eklenir, karıştırılır, 2-3 dakika kaynatılır,
- 4-Karabiber eklenir, lezzet kontrolü yapılır, eksik varsa eklenebilir,
- 5- Kaynama derecesinde tutulur, tereyağı ve maydanoz eklenip hemen kullanılır.

Not: Balıklar, kümes hayvanları, yumurtalar ve çeşitli etlerde kullanılır.
