



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE PROVENCALE

3 yemek kaşığı sıvı yağ
4 yemek kaşığı soğan (brunoise doğranmış)
1/4 yemek kaşığı domates salçası
4 büyük boy domates (concasse hazırlanmış)veya püre halinde
1 diş (dövülmüş)Sarımsak
1/4 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
150 ml (3/4 su bardağı) sirke
250 ml (1 su bardağı) et suyu
1/4 yemek kaşığı maydonoz ince kıyılmış
1.5 yemek kaşığı mantar (istenirse ince doğranmış sote yapılmış)
2 adet siyah zeytin (istenirse ince doğranmış)

1-Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
2-Domates salçası eklenir hafif kavrulur, domates ilave edilir,
3-Sirkenin üçte biri konulur sarımsak eklenir,
4-Karabiber ve tuz eklenir, 2-3 dakika yüksek ısıda karıştırılarak kaynatılır,
5-Şarabın geri kalan kısmı ve et suyu eklenir, karıştırılır 15 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
6-Maydonoz, istenirse mantar ve zeytin eklenip tekrar karıştırılır ve hemen kullanılır.

Not: Balıklar, yumurtalar ve küçük et parçaları ve süt dana için kullanılır.