



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE ROBERT

10 kişilik MALZEME :

1 çorba kaşığı margarin

1 küçük soğan pıyaz doğranmış

2 dal maydanoz

1/4 defne yaprağı

15 adet tane karabiber

1/2 su bardağı sirke

2.5 su bardağı fondövo

2 çay kaşığı hardal

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Küçük bir kapta margarini, soğan, dal maydanozu, defne ve tane karabiberi iki üç dakika sote yapıp sirkeyi ilâve ediniz

Orta ateşte kaynatarak sirkenin dördte üçünü çektirip fondövoyu ilâve edip karıştırarak dört beş dakika kaynatıp ateşten alınız

Hardalı ilâve edip iyice karıştırınız

Sonra süzdürüp tereyağını da karıştırarak yedirip servis ediniz