



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROBERT SOSU (FRANSA)

Malzemeler (1 lt. sos için):

50 gr. margarin
5 gr. toz hardal
1 çay kaşığı karabiber
75 gr. soğan ince kıyılmış
1 lt. demi glace sos
10 gr. toz şeker

Yapılışı:

Derin bir tavada margarini kızdırın ve soğanları ilave edip renk aldirmeden biraz sote edin. Tavadaki karışımın 2/3 'ü kalıncaya kadar çekirin. Demi glace sosu ekleyin ve kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin. Oluşan köpüğü alın. Toz hardalı biraz soğuk su ile açın ve şeker ile birlikte sosa karıştırın. Kaynatmadan tuz ve karabiberini ekleyip, ince bir süzgeçten geçirip süzün ve servise sunun.

Not: Bu sos; ızgara balıkların yanında servis edilir.
